



# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## BURMESTER BRANCO 2023

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Método de bica aberta. Fermentação durante 25 dias em cubas de inox a uma temperatura controlada de 14°C.



De aroma elegante e frutado este é um vinho que nos suscita desde logo a curiosidade. A elegância do nariz é pautada pela frescura das notas cítricas envoltas num conjunto de ervas frescas. Envolve na prova de boca, este é um vinho que se revela guloso e fresco, proporcionando bons momentos de descontração, num final de tarde ou acompanhando uma refeição.



Ideal para acompanhar saladas e pratos de peixe.



### VINHA

Uvas provenientes da sub-região Cima Corgo.

### SOLO

Xistoso

### ALTITUDE

300 - 550 metros

### CASTAS

Malvasia,  
Gouveio,  
Rabigato

### DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 13%

pH 3,57

Acidez Total 5,1 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Totais <0,6 g/dm<sup>3</sup>

### ENÓLOGO

Ricardo Macedo



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa estar disposta em posição horizontal. Servir a uma temperatura entre 10 e 12°C.



/ 2020

WINE ENTHUSIAST '23 . BEST BUY 87 PTS