

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

CASA BURMESTER TINTO TOURIGA NACIONAL

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Foi sujeito a maceração pré-fermentativa a 6°C durante 3 dias, seguida de fermentação alcoólica a 25°C, em cubas de inox e maceração pós-fermentativa durante 15 dias. No final, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.



Concentrado e pleno de frescura, apresenta delicadas notas florais envolvidas pela exuberância de fruta preta. Um conjunto elegante, marcado pelos taninos maduros e redondos, demonstrando um excelente volume em boca que se prolonga no tempo. Um vinho que cativa pela persistência e cremosidade.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça e também queijos.



VINHA
Uvas provenientes da Quinta do Arnozelo,

SOLO
Xistoso

ALTITUDE
250-400 metros

CASTAS
Touriga Nacional

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13,5%
pH 3,51
Acidez Total 5,6 g/dm³
Açúcares Totais 0,6 g/dm³

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 16° e 18°C.