

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

QUINTA DO ARNOZELO GRANDE RESERVA 2019

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



Uvas colhidas manualmente para caixas de pequena capacidade e posteriormente transportadas para a adega num camião frigorífico a baixa temperatura e mantidas a essa temperatura até ao dia seguinte. Os cachos foram selecionados em tapete de escolha e seguidamente desengaçados com ligeiro esmagamento caindo em vasilhas de inox onde decorreu a fermentação a temperaturas controladas e com uma intervenção muito suave. A fermentação malolática decorreu em barricas novas e usadas de 225 litros, tendo depois estagiado nas mesmas durante 12 meses. O lote final é o resultado da seleção dos melhores cascos e o engarrafamento foi realizado sem pré-filtração.



Profunda cor púrpura, este é um vinho que reflete a essência do que melhor se produz na Quinta do Arnozelo. Nariz cativante, onde a fruta a cereja negra e amora se entrelaça com as notas a especiarias, privilegiando-nos com a delicadeza e frescura dos seus aromas. Na boca é generoso e esplêndido na sua amplitude e estrutura, com a fruta bem presente, culminando num longo e fresco final.



A Burmester sugere a harmonização deste Grande Reserva tinto com pratos de carne vermelha, como um bife wellington com esparregado, ou pratos de caça, como lombinhos de javali com polenta e frutos do bosque. Ideal também quando acompanhado por queijos fortes tais como queijo da serra, provolone e roquefort.



VINHA

Uvas provenientes da Quinta do Arnozelo da sub-região do Douro Superior.

SOLO

Xistoso

ALTITUDE

250 - 350 metros

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão, Tinta Amarela

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico 14%
pH 3.54
Acidez total 5,6 g/dm³
Açúcares reductores 0,71 g/dm³

DETALHES TÉCNICOS

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.



/ 2017

Wine Enthusiast | 93 PTS

Wine Advocate | 90 PTS

Concurso Vinhos Douro Superior | OURO VINHOS TINTOS