

# TAVEDO

## BURMESTER TAVEDO TINTO 2023

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento da uva. Fermentação em cubas de inox durante aproximadamente 8 dias, a uma temperatura controlada de 22°C.



Nariz poderoso e complexo, dominado pela fruta densa, com sugestões de amoras, cereja preta e gulosas notas de chocolate.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas.



**VINHA**  
Uvas provenientes das sub-regiões Cima Corgo e Douro Superior

**SOLO**  
Xistoso

**ALTITUDE**  
250-400 metros

**CASTAS**  
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

**DETALHES TÉCNICOS**  
Teor Alcoólico 12,5%  
pH 3,58  
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, 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.