

Casa Burmester Reserva tinto 2014

Produzent: Burmester - Grupo Sogevinus

verantwortliche(r) Önologe(n): Ricardo Meceda

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE	Inhalt
6	0,75 L

Douro
Touriga Nacional, Touriga Franca
Tinta Roriz
Alc.: 13,5 %
12 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Lehm, Ton, Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: k.A.
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 5,2 g/L RZ: 0,6 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben werden manuell geerntet und gären nach dem Entrappen temperaturkontrolliert zwischen 25°C und 28°C in Stahltanks. Nach dieser Zeit reift der Wein für weitere 12 Monate in kleinen neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern mit 225 Litern Fassungsvermögen.

Verkostungsnotiz

Farbe: dunkles Rubinrot

Nase: feine Aromen von schwarzen Früchten mit Noten von Rauch

Gaumen: eine außergewöhnliche seidige und elegante Textur mit festem Tannin und bemerkenswerter Frische angenehm im Abgang mit guter Länge, rund

Passend dazu: Rindfleisch, Wild, Braten und reifer Käse

Trinktemperatur: 16°-18°C

