

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

CASA BURMESTER RESERVA TINTO 2021

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



Uvas colhidas para caixas de pequena capacidade e posteriormente transportadas em camião frigorífico a baixas temperaturas. A vinificação efetuou-se com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas até aos 26°C. A fermentação maloláctica decorreu em cubas de inox, tendo posteriormente estagiado durante 12 meses em barricas de carvalho francês e um pouco de carvalho americano de 225 litros.



Nariz profundo e denso, cheio de fruta preta envolta em leves notas de tosta que surpreendem ao primeiro impacto. Barrica muito fina e bem integrada, fazendo sobressair a frescura do bouquet. Complexa na boca revelando uma textura elegante e aveludada com a fruta bem presente. Termina longo e recheado de pormenores muito sedutores.



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



VINHA

Uvas provenientes da Quinta do Amozelo (Douro Superior)

CASTAS

Touriga Nacional,
Touriga Franca
e Tinta Roriz.

SOLO

Xistoso

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico 13,5%
pH 3,55
Acidez total 5,4 g/dm³
Açúcares redutores 0,64 g/dm³

ALTITUDE

250-400 metros

ENÓLOGO

Ricardo Macedo



Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Manter a garrafa na horizontal. Servir a 14-16°C.



/ 2017
GUIA COPO E ALMA '20 . 92 PTS

/ 2016
JAMES SUCKLING '21 . 91 PTS