

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

10 ANOS TAWNY

VINHO DO PORTO | PORTUGAL



Colhidas à mão no seu ponto ótimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extração de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos, de forma a adquirir-se uma complementaridade de características organolépticas típicas deste estilo de tawny de idade. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nos quais a idade mencionada no rótulo corresponde à média aproximada das idades dos diferentes vinhos participantes no lote, expressando o caráter do vinho no que respeita às características conferidas pelo envelhecimento em casco.



Intensa cor aloirada, com auréola âmbar. Nariz complexo, destacando-se os aromas a frutas secas, amêndoas e avelãs combinados com notas de mel e baunilha. Paladar refinado, de grande suavidade, elegância e intensidade. Um vinho cheio, redondo, terminando com uma rica e intensa frescura.



Ligeiramente refrescado, é a escolha ideal para servir com entradas compostas por queijos fortes e patês. A textura aveludada e a singular expressão aromática sobressaem notavelmente com pratos principais que incluam frutos secos. Irresistível com uma terrina de foie gras com beringela e nozes. Estupenda opção para acompanhar um sem fim de sobremesas entre as quais deliciosos brownies de caramelo, pavê de chocolate e pistáchio e crostini de nozes com queijo chèvre.



VINHA
A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas “Vinha ao Alto”

ALTITUDE
Até aos 600 metros.

CASTAS
Castas tradicionais do Douro

SOLO
Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 20%
pH 3,56
Acidez Total 4,53 g/dm³
Açúcares Redutores 113g/dm³

ENÓLOGO
Carlos Alves



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical. Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 2 a 5 meses. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.



Richard Mayson - Decanter Magazine | 95 pts
DWWA | Gold Medal