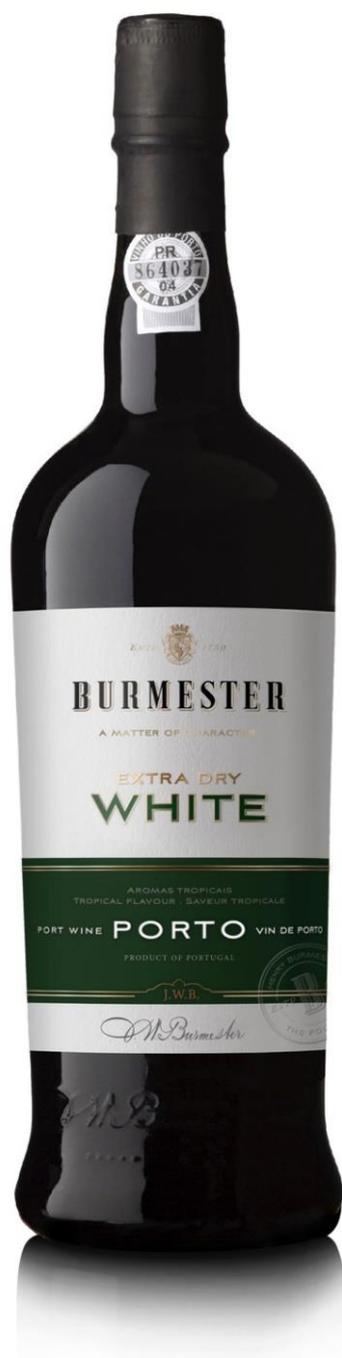


BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

EXTRA DRY WHITE

VINHO DO PORTO | PORTUGAL



O processo de vinificação assenta numa ligeira maceração com extração de cor e aromas das películas, complementado pela prensagem das uvas antes da fermentação. Esta decorre lentamente, num processo de bica aberta em cubas de aço inox, sob baixas e controladas temperaturas (entre os 16-18°C), o que garante a consistência de um estilo fresco e aromático. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, conduzida através do envelhecimento em inox e madeira durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho final rico e equilibrado.



Vívida cor citrina-palha. Nariz rico e envolvente, onde abundam aromas a frutas frescas com sugestões de melão, citrinos e frutos tropicais. No paladar é fresco e variado, de extraordinária acidez, elegante secura e grande volume. As sensações frutadas, especialmente de limão, melão e pêssego, acompanham toda a prova de boca.



Uma envolvente e refrescante opção para principiar qualquer refeição. Servido frio, ou com gelo, é perfeito com amêndoas salgadas e azeitonas. Acompanha deliciosamente entradas leves, como uma salada de morangos com espinafres ou um aveludado soufflé de salmão.



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".

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

ALTITUDE
Até aos 600 metros.

CASTAS
Castas tradicionais do Douro.

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 19,5%
pH 3,35
Acidez Total 3,30 g/dm³
Açúcares Redutores 43 g/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 4 meses. Servir a uma temperatura entre 8 e 10°C.