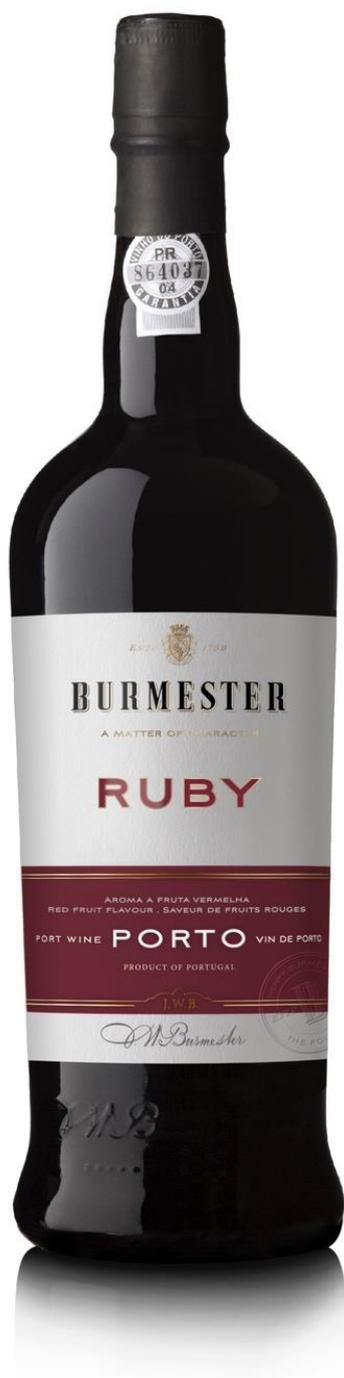


BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

RUBY

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 cubas de inox, 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. 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, aromático e com uma doçura equilibrada.



Profunda cor rubi avermelhada. Nariz vigoroso e elegante, marcado pela jovialidade aromática. O seu excepcional bouquet frutado, fresco e original, revela-se uma experiência única, prolongando-se no paladar robusto, de grande vivacidade e persistência.



Servido simples, frio ou com gelo, é excelente como aperitivo, podendo igualmente ser apreciado em qualquer altura do dia. A sua versatilidade e frescura expressam o seu potencial numa diversidade de sobremesas e queijos de média intensidade. Combinar com mousse de morango e iogurte, clafouti de frutos vermelhos ou folhado de camembert com framboesas e alecrim.



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 3,63
Acidez Total 3,8 g/dm³
Açúcares Redutores 100 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 semanas. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.