

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

SOTTO VOCE RESERVE 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. Vinho de muito boa qualidade, obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis.



Vívida cor rubi com auréola violeta. De grande elegância aromática, apresenta um magnífico bouquet de fruta silvestre madura. Delicado e jovem, este vinho é marcado pelo seu carácter frutado e intenso, evidenciando-se sedoso e quente na boca, com um final longo e persistente.



A jovialidade e a exuberância da fruta fazem dele a opção ideal para acompanhar sobremesas ricas de chocolate e/ou frutos silvestres. Absolutamente delicioso com cheesecakes, panacota com calda de amora, trufas de chocolate e queijos de média intensidade, tipo camembert.



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”.

CASTAS
Castas tradicionais do Douro com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

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

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 19,5%
pH 3,52
Acidez Total 4,3 g/dm³
Açúcares Redutores 97 g/dm³

ALTITUDE
Até aos 600 metros.

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 4 a 8 semanas. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.