

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

QUINTA DO ARNOZELO VINTAGE 2019

O Vintage da Quinta do Arnozelo 2019 é elegante, floral, fresco, e reflete o caráter da Casa Burmester e a excelência do terroir da Quinta do Arnozelo. Na vindima, as uvas apresentaram um estado sanitário ótimo e uma maturação equilibrada entre os açúcares e os ácidos, resultado de um verão com amplitude térmica favorável.



Collidas 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 qualidade excepcional, proveniente de uma só colheita, sendo obrigatoriamente engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. Um vinho originalmente retinto, complexo, encorpado, com notável potencial de envelhecimento.



De cor vermelho opaco com laivos violetas, este Vintage marca por uma expressão aromática bastante floral e pelas notas de fruta tropical, onde se destacam as notas de flor de laranjeira, casis, rosmaninho, frutos do bosque e ameixas. Com taninos bem marcados, tensos e musculados, envolvidos em notas de alcaçuz e fruta fresca, revela o vigor do terroir da Quinta do Arnozelo. Final longo e elegante, ao estilo da Casa Burmester.



Experimente harmonizar este Vintage com sobremesas ricas em chocolate, como fondants de chocolate com molho de groselha ou uma mousse de chocolate negro. Queijos de sabor intenso como Serra da Estrela, e queijos de pasta azul, como o Stilton e o Roquefort, são excelentes acompanhamentos para este Vintage.



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 do Alto".

SOLO

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

ALTITUDE

Até aos 280 metros.

CASTAS

55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico 20%
pH 3,35
Acidez total 6 g/dm³
Açúcares reductores 110 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 horizontal. Este vinho pode permanecer em garrafa por tempo indeterminado, sem qualquer prejuízo para a qualidade das suas propriedades e do seu caráter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 1 a 2 dias. Os tempos aqui sugeridos são meramente orientativos, não implicando a deterioração do vinho mas uma lenta evolução que poderá levar à perda das suas características sensoriais originais. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.