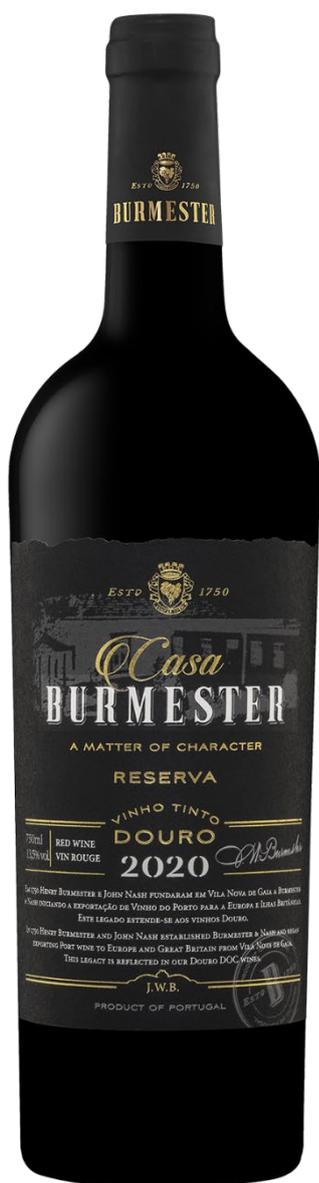


# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## CASA BURMESTER RESERVA TINTO 2020

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



Uvas colhidas para caixas de pequena capacidade e posteriormente transportadas em camião frigorífico a baixas temperaturas. A vinificação efetuou-se com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas até aos 26°C. A fermentação maloláctica decorreu em cubas de inox, tendo posteriormente estagiado durante 12 meses em barricas de carvalho francês e um pouco de carvalho americano de 225 litros.



Nariz profundo e denso, onde a fruta preta sobressai num fundo de leves notas de especiarias. Barrica muito fina e bem integrada, fazendo sobressair a frescura do bouquet. Boca estruturada revelando uma textura elegante e aveludada com a fruta bem presente. Termina longo e recheado de pormenores muito sedutores.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça e também queijos.



**VINHA**  
Uvas provenientes da Quinta do Arnozelo (Douro Superior)

**CASTAS**  
Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

**SOLO**  
Xistoso

**DETALHES TÉCNICOS**  
Teor Alcoólico 13,5%  
pH 3,64  
Acidez Total 5,4 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Totais 0,64 g/dm<sup>3</sup>

**ALTITUDE**  
250-400 metros

**ENÓLOGO**  
Ricardo Macedo



Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Manter a garrafa na horizontal. Servir a 14-16°C.