

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

VINTAGE 2024

VINHO DO PORTO | PORTUGAL

O ano vitícola foi fantástico, permitindo a produção de vinhos com um equilíbrio natural excecional. Tal ficou a dever-se ao ano quente, muito bem equilibrado por noites frescas e por temperaturas mais amenas durante a vindima, que favoreceram um amadurecimento perfeito das uvas.

Os Vintage de 2024 revelam uma enorme intensidade de cor e uma acidez natural impressionante



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 lagares, a uma temperatura controlada entre 0s 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 excecional, 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.



Vinho de tonalidade opaca, com reflexos violetas. No nariz revela-se desde logo exuberante, destacando-se notas florais de flor de laranjeira e pétalas de rosa, envolvidas por aromas de fruta fresca, nomeadamente cassis e ligeiros apontamentos de esteva. No palato apresenta-se elegante, bem ao estilo dos Vintage da Burmester, revelando simultaneamente taninos bem presentes, que demonstram o grande potencial de envelhecimento deste vinho. Final de boca longo e harmonioso. Um Vintage de grande equilíbrio



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.



VINE

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".

SOIL

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

HEIGHT

Até 600 metros..

CASTAS

45% Touriga Nacional,
40% Touriga Franca,
10% Tinta Roriz,
5% Alicante Bouchet

TECHNICAL DETAILS

Teor Alcoólico 20%
pH 3,44
Acidez Total 6,20 g/dm³
Açúcares Redutores 95,00 g/dm^{3a}

WINEMAKER

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 carácter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 1 a 2 dias. Os tempos aqui sugeridos são meramente orientadores, não implicando a deterioração do vinho mas apenas uma lenta evolução que poderá levar à perda das suas características sensoriais originais. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.