

Portugal | Tinto | Seco

Casa Burmester Reserva D.O.C. Douro Tinto 2021

750.00 ml

SKU #29928



Uvas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz



Douro

Portugal

EAN

5602002104134

DUN

15602002104131

PACK

6

Aprecie com moderação



Sobre o vinho

Produzido no Douro, em Portugal, pela renomada vinícola Burmester que tem mais de 260 anos de tradição, conhecimento e história na produção de vinhos na D.O.C. Douro. Esse tinto traz três uvas muito representativas desta região vitivinícola, a Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz provenientes da Quinta do Arnozelo (Douro Superior) da D.O.C. Douro, a mais antiga região demarcada do mundo, demarcada em 1756 pelo Marquês de Pombal, e reconhecida pela UNESCO como patrimônio da humanidade. Amadurecido por 12 meses em barricas de carvalho francês e uma pequena parte em carvalho americano de 225 L para agregar complexidade, amaciar os taninos e proporcionar uma textura sedosa e expressiva. Com uma



Amadurecimento

12 meses em barricas de carvalho francês e



16°C

Temperatura ideal de serviço



8 anos

Potencial de guarda

Olfativo

Intensos aromas de frutas vermelhas maduras, ameixa, framboesa, notas florais, toques minerais e de...

Visual

Vibrante tonalidade granada

Gustativo

Corpo de médio para encorpado, frutado, textura sedosa e expressiva, taninos macios, acidez vibrante...



Harmonização

Opõe por pratos mais estruturados, carnes vermelhas assadas, cozidas ou defumadas, molhos à base de tomate, especiarias ou queijos maturados. Dicas: alcatra ao forno, t-bone steak com batatas rústicas, polenta mole com ragu de costela, risoto de funghi.

