

Portugal | Branco | Seco

## Burmester D.O.C. Douro Branco 2023

750.00 ml

SKU #30898



Uvas

Malvasia Fina, Gouveio e Rabigato



Douro

Portugal

EAN

DUN

PACK

6

Aprecie com moderação



### Sobre o vinho

Este exemplar é 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. Um blend produzido com as uvas típicas portuguesas Malvasia Fina, Gouveio e Rabigato na famosa 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. Toda a expertise da Burmester faz deste um exemplar leve, frutado, com acidez vibrante e agradável e muito frescor. Seus aromas de frutas brancas, frutas cítricas e sutis notas herbáceas encantam, e seu paladar leve, elegante e refrescante apaixonam. O vinho perfeito para acompanhar dias



Amadurecimento

Em tanques de aço inox



8°C

Temperatura de  
serviço



3 anos

Potencial de  
guarda

### Olfativo

Frutas brancas, frutas cítricas e sutis notas herbáceas e de frutas tropicais



Harmonização

### Visual

Amarelo-claro

### Gustativo

Jovem, leve, frutado, elegante, acidez presente e agradável, refrescante

Opte por pratos mais leves, carnes brancas, frutos do mar, molhos cítricos ou à base de azeite, ervas frescas ou queijos cremosos. Dicas: tilápia ao molho de alho poró, risoto de queijos, peixe frito, empadão de palmito com queijo.

