

Portugal | Tinto | Seco

Burmester D.O.C. Douro Tinto 2022

750.00 ml

SKU #31350



Uvas

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca



Douro

Portugal

EAN

DUN

PACK

6

Aprecie com moderação



Sobre o vinho

Produzido no Douro, 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 dessa região vitivinícola, a Tinta Roriz, a Touriga Nacional e a Touriga Franca provenientes das sub-regiões Cima Corgo e Douro Superior na 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. Parte do vinho amadurece por 9 meses em barricas de carvalho francês e americano para amaciar os taninos e agregar estrutura e complexidade sem atropelar as características das uvas e do terroir. Este exemplar



Amadurecimento

Parte do vinho amadurece por 9 meses em b



16°C

Temperatura ideal em casa e ar serviço



5 anos

Potencial de guarda

Olfativo

Frutas vermelhas como ameixa, cereja, framboesa, chá preto, nuances de cacau, toques minerais



Harmonização

Opte por pratos de média estrutura, carnes vermelhas cozidas, assadas ou grelhadas, carnes brancas mais intensas e gordurosas, molhos à base de tomate, especiarias, manteiga ou queijos. Dicas: alcatra à moda da Ilha Terceira, talharim com ragu de calabresa defumada, estrogonofe de cogumelos.

Visual

Vermelho intenso

Gustativo

Jovem, corpo médio, frutado, rico, elegante, estruturado, taninos macios, acidez agradável, final longo e harmonioso

