

 Portugal | Branco | Seco

Casa Burmester Reserva D.O.C. Douro Branco 2023

750.00 ml

SKU #31351



Uvas

Gouveio, Rabigato, Viosinho



Douro

Portugal

EAN

DUN

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 vinho traz três uvas brancas muito representativas desta região vitivinícola: Gouveio, Rabigato, Viosinho provenientes da sub-região Cima Corgo 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 6 meses em barricas de carvalho francês sobre as borras pela técnica da bâtonnage - que consiste em fazer movimentos nas borras finas com o bâton (bastão) possibilitando que as borras se movimentem e tenham



Amadurecimento

6 meses em barricas de carvalho francês sob



12°C

Temperatura de
serviço

6 anos

Potencial de
guarda

Olfativo

Frutas tropicais maduras como abacaxi, frutas de caroço como pêssego e damasco, maçã verde, toques de ervas aromáticas e fumo, mineral

Harmonização

Visual

Amarelo de média intensidade

Gustativo

Corpo médio, bem estruturado, intenso, frutado com toque mineral, cremoso, acidez vibrante, agradável frescor, final longo

Opte por pratos de leve à média estrutura, ou mais untuosos, pois a acidez limpa a untuosidade no paladar, carnes brancas, molhos cítricos ou à base de ervas frescas, azeite ou queijos cremosos. Dicas: lombo com abacaxi, bacalhau ao forno com batatas, empadão de palmito com queijo.

