

# OPORTO / BURMESTER TAWNY



## **VARIEDADES DE UVA:**

Códega, Malvasia, Donzelinho y Esgana Cão.

## **SITUACIÓN:**

Sub-zona de Cima Corgo, distrito de Gouvinhas.

## **ELABORACIÓN:**

Al principio envejece en tinos de roble en los lagares de Vila Nova de Gaia seguido de un “coupage” de 4 años en cubas de inoxidable. Tras este proceso se estabiliza y se realiza un ligero filtrado antes de embotellarlo.

## **CATA:**

Vino de tono anaranjado. Lleno de frutas maduras como la grosella y la naranja, ligeramente envuelto en vainilla. Con ciertas notas de resina de pino muy agradables.

En boca es elegante y redondo, fresco. De sabores intensos a cítricos sobre una vainilla persistente en final de boca.

**VINUM NOBILE, S.L.**

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)