

OPORTO / BURMESTER RUBY



VARIEDADES DE UVA:

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca y Tinta Roriz.

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:

Rojo violeta brillante e intenso. Aromas muy buenos de uva fresca, con tendencias florales y mora intensa.

En boca es joven y enérgico, lleno de frutas rojas maduras. Es un vino estructurado, con una acidez elevada que da un final de boca largo y afrutado.

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

www.vinummobile.com