

OPORTO / BURMESTER EXTRA DRY WHITE



VARIEDADES DE UVA:

Códega, Malvasia, Donzelinho y Esgana Cão.

SITUACIÓN:

En el extremo Norte de la región Demarcada del Duero, distrito de Murça.

ELABORACIÓN:

En los lagares de Vila Nova de Gaia en depósitos de acero inoxidable y posteriormente se efectúa un "coupage" de 3 años. Es delicadamente filtrado y estabilizado antes del embotellado.

CATA:

Vino de color amarillo pajizo, de reflejos verdosos. Aromas de frutos frescos, con notas de melón, cítricos y frutos tropicales. Fresco y variado, de extraordinaria acidez y bastante voluminoso.

Sensaciones frutales, especialmente el limón, melón y melocotón acompañan toda la prueba 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

www.vinumobile.com