

OPORTO / BURMESTER LATE BOTTLED VINTAGE



VARIETADES DE UVA:

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tunto Cao, Tinta barroca y Tinta Roriz.

SITUACIÓN:

Margen del Río Douro en la sub-zona de Cima Corgo.

ELABORACIÓN:

En los lagares de Vila Nova de Gaia, en las cubas de roble y embotellado entre la cuarta y la quinta primavera, según los métodos tradicionales sin ningún filtrado.

CATA:

Vino tinto concentrado y cerrado. Potente, con intensas notas minerales y de frutas rojas. Con el tiempo surgen los toques de especias.

En boca es un vino muy potente, corpulento y masculino, con mucha fruta madura, seguido por una buena acidez fija y taninos carnosos. Una discreta compota lo marcará en un futuro.

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.vinumnobile.com