

OPORTO / BURMESTER 10 YEARS OLD TAWNY



VARIEDADES DE UVA:

Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Tinta barroca y Tinta Roriz.

SITUACIÓN:

Viñedos en plataformas en la región central del Douro.

ELABORACIÓN:

En los lagares de Vila Nova de Gaia envejecen distintas cosechas en tinos de roble de 550 litros y más tarde se efectúa un coupage de 10 años en tinos de roble. Es delicadamente filtrado antes del embotellado.

CATA:

Presenta un color castaño topacio, aromas avainillados, de frutos secos y miel. Es suave, intenso, disfrutando de un largo final de boca. Ideal para acompañar helados y postres de chocolate.

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@vinummobile.com
www.vinummobile.com