

# OPORTO / BURMESTER 20 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 20 años en tinos de roble. Es delicadamente filtrado antes del embotellado.

## CATA:

Presenta un color anaranjado y aromas de madera, especierías y miel.

Es intenso, voluminoso, disfrutando de un largo final de boca.

Ideal para acompañar postres de frutas y frutos secos.

**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)