

# OPORTO / BURMESTER 40 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 40 años en tinos de roble. Es delicadamente filtrado antes del embotellado.

## CATA:

Presenta un color dorado combinados con tonalidades de frutos secos, especierías y miel.

Es complejo y posee un poderoso final de boca.

Ideal para acompañar postres, quesos y frutas.

**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.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)