

VINUM NOBILE



*Vinos
internacionales*

Oporto / BURMESTER Tawny

VARIEDADES DE UVA:

Códega, Malvasia, Donzelinho y Esgana Cão.

SITUACIÓN:

Sub-zona de Cima Corgo, distrito de Gouvinhas.

ELABORACIÓN:

Al principio envejece en tinos de roble en los lagares de Vila Nova de Gaia seguido de un “coupage” de 4 años en cubas de inoxidable. Tras este proceso se estabiliza y se realiza un ligero filtrado antes de embotellarlo.

CATA:

Vino de tono anaranjado. Lleno de frutas maduras como la grosella y la naranja, ligeramente envuelto en vainilla. Con ciertas notas de resina de pino muy agradables.

En boca es elegante y redondo, fresco. De sabores intensos a cítricos sobre una vainilla persistente en final de boca.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com