

VINUM NOBILE

*Vinos
internacionales*



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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com