

# VINUM NOBILE



*Vinos  
internacionales*

## Oporto / BURMESTER Late Bottled Vintage

### VARIETADES DE UVA:

Varietades de uva tradicionales del Duero con predominio de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz y Tinta Amarela.

### ELABORACIÓN:

Recogida a mano en su punto óptimo, la uva es despallada, estrujada y vinificada según un proceso que se basa en una cuidadosa maceración con extracción de color, taninos y aromas de los hollejos, complementada con remontados permanentes durante la fermentación. Esto se realiza en molinos, a temperatura controlada entre 28°-30° C, hasta alcanzar el grado Baumé deseado. En esta etapa, se agrega brandy de vino (beneficio), dando como resultado un vino fortificado. Vino de gran calidad, de una sola cosecha, embotellado entre el cuarto y sexto año después de la cosecha.

### CATA:

Tono negro con toques violáceos. Nariz perfumada donde se combinan notas florales con notas de fruta negra madura. Aroma a mora, casis, especias, pétalos de rosa y limoncillo. En boca es elegante y seductor, con taninos que envuelven por completo el encantador sabor de la fruta dulce y las especias. Posgusto largo y armonioso característico del estilo de la Casa de Burmester.

### MARIDAJE:

Equilibrando la intensidad de los sabores, su versatilidad no conoce fronteras, siendo perfecto para combinar con un exuberante cheesecake de chocolate con menta, un milhojas de pera y chocolate o simplemente para disfrutar con quesos de intensidad media.

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