

# VINUM NOBILE



*Vinos  
internacionales*

## Oporto / BURMESTER Vintage

### VARIEDADES DE UVA:

40% Touriga Nacional, 46% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz y 4% Alicante Bouschet.

### 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 aguardiente de vino (beneficio), lo que da como resultado un vino fortificado. Vino de excepcional calidad, de una sola cosecha, siendo embotellado obligatoriamente entre el segundo y tercer año después de la cosecha.

### CATA:

Esta añada presenta un color violeta intenso, con un aroma elegante y armonioso, donde destacan notas florales como jara y pétalos de rosa, además de frutos rojos, pimienta blanca ligera y cassis. En boca muestra un tanino muy firme, con una elegancia característica de Burmester Vintages. Aporta un frescor ácido, final intenso y armonioso.

### MARIDAJE:

Pruebe a combinar este Vintage con postres ricos en chocolate, como fondant de chocolate con salsa de grosellas o una mousse de chocolate negro. Los quesos de sabor intenso, como el Serra da Estrela, y los quesos azules, como el Stilton y el Roquefort, son excelentes acompañantes de esta Añada.

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