

VINUM NOBILE

*Vinos
internacionales*



Oporto / BURMESTER Tawny

VARIETADES DE UVA:

Variedades de uva tradicionales del Duero.

ELABORACIÓN:

Recogida a mano en su punto óptimo, la uva es despalillada, estrujada y vinificada según un proceso basado en una cuidadosa maceración, complementada con remontados durante la fermentación. Esta se realiza en depósitos de acero inoxidable, 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. Obtenido del ensamblaje de vinos de diferentes grados de maduración y procedencia, realizados mediante crianza en acero inoxidable y madera durante un mínimo de 3 años, garantizando así un vino final rico, aromático y con un dulzor equilibrado.

CATA:

Color castaño brillante. Nariz llena de fruta madura con seductores matices de vainilla. En boca muestra un apetitoso frescor y un marcado carácter frutal. Aterciopelado, redondo y con un contorno notable.

MARIDAJE:

Servido muy frío, es el aperitivo ideal con frutos secos. Combina a la perfección con una gran variedad de postres donde predomina el caramelo, el café, los albaricoques y los frutos secos. Magníficamente con nueces caramelizadas, tiramisú, tarta de merengue de avellanas y quesos brie.

VINUM NOBILE, S.L.

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

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