

VINUM NOBILE



*Vinos
internacionales*

Oporto / BURMESTER 20 Years Old Tawny

VARIETADES DE UVA:

Varietades de uva tradicionales del Duero.

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. Envejece en madera por períodos variables de tiempo, en los que la edad mencionada en la etiqueta corresponde a la media aproximada de las edades de los diferentes vinos que participan en el lote, expresando el carácter del vino respecto a las características que le confiere la crianza en barril.

CATA:

Delicado color rojizo con un amplio halo ocre. Nariz opulenta y voluptuosa con aromas complejos de madera, frutos secos, pasas y miel. En boca está lleno de sabores muy ricos y concentrados y tiene un final largo y aterciopelado.

MARIDAJE:

Ligeramente refrescado, es la opción ideal para servir con entrantes de queso fuertes y patés. La textura aterciopelada y la expresión aromática única destacan notablemente con platos principales que incluyen frutos secos. Irresistible con una terrina de foie con berenjena y nueces.

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