Casa Burmester Reserva Branco, Douro DOC



L'authentique vignoble de la maison Burmester, composé de multiples cépages, est situé dans les sous-régions du Baixo Corgo et du Cima Corgo sur des sols de Schistes à une altitude de 5 à 600m.

Origine: Les vignes sont situées sur les pentes schisteuses du Douro supérieur, entre 300 et 500 mètres d'altitude. Le climat continental, avec des étés chauds et secs, favorise une maturité lente et une belle concentration aromatique.

Encépagement: Malvasia Fina, Gouveia, Rabigato, Folgazão, Cerceal

Vinification: Les raisins sont vendangés manuellement, pressés doucement, puis fermentés à basse température en cuves inox. Une partie du vin est élevée sur lies fines en fûts de chêne français pendant 6 mois pour apporter rondeur et complexité.

Dégustation: Robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez révèle des arômes de fleurs blanches, de poire, de zeste de citron et une touche de silex. En bouche, l'attaque est vive, soutenue par une belle tension acide et une texture soyeuse. La finale est longue, saline et subtilement boisée.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec des linguine aux palourdes, un ceviche de bar, ou un risotto aux asperges. Il accompagne aussi très bien un plateau de fromages frais.