

# Oboé

DOURO

## OBOÉ SUPERIOR DOC DOURO 2021 Tinto

### **Informações gerais:**

Região: Douro

Tipo de solo: xistoso.

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz,

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vindima: Setembro de 2021

Vinificação: em cubas de inox com maceração  
Prolongada e temperatura controlada a 25 – 28°C.

Estagio; 9 meses em barricas de carvalho Francês de 225Lts

Engarrafamento: Abril 2023

### **Informações Analíticas:**

Teor Alcoólico: 13,0 %vol.

Acidez Total: 5,98 g/l Ácido Tartárico.

Açúcares totais: 0,58 g/dm<sup>3</sup>

pH: 3,66.

### **Notas de Prova:**

Este vinho apresenta um aroma complexo e frutado, taninos firmes e equilibrados em a madeira muito bem integrada. Final longo, encorpado, elegante e fresco.



COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

Quinta do Cabeço - 5120-419 Tabuaço

web site [www.cvdvinhosdouro.com](http://www.cvdvinhosdouro.com)

e-mail: [cvd@cvdvinhosdouro.com](mailto:cvd@cvdvinhosdouro.com)