

Oboé

DOURO

Oboé Concentus Branco 2021 DOC Douro

Informações gerais:

Região: Douro.

Tipo de solo: xistoso.

Castas: Vinhas com mistura de variedades tradicionais, de media e alta encosta.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vindima: Agosto de 2021

Vinificação: em cubas de inox com baixa temperatura controlada.

Estágio: durante 12 meses em barricas de carvalho francês e Americano de 300lts (1ª, 2ª, 3ª utilização)

Engarrafamento: Outubro de 2022

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 12,7 %vol.

Acidez Total: 5,9 g/l Ácido Tartárico.

Açúcares redutores: 3,6 g/dm³

pH: 3,25.

Temperatura de consumo; 10-12 °C

Notas de Prova:

Este vinho apresenta uma tonalidade de cor amarela clara, jovem e de média concentração. No nariz, é citrino e floral, onde existe uma grande harmonia e subtis notas tostadas que aparecem naturalmente durante a prova. Aroma complexo e equilibrado, que apesar da madeira, mostra-se fresco com algumas notas de limão, com um toque tropical tostado. Final de boca é agradável e persistente.



COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

Quinta do Cabeço - 5120-419 Tabuaço

web site www.cvdvinhosdouro.com

e-mail: cvd@cvdvinhosdouro.com