

Oboé

DOURO

OBOÉ SUPERIOR DOC DOURO 2022

Informações gerais:

Região: Douro.

Tipo de solo: xistoso.

Castas: Rabigato, Malvasia e Viosinho.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vindima: Setembro de 2022

Vinificação: em cubas de inox com baixa temperatura controlada.

Estágio: durante 4 meses em barricas de carvalho francês de 225l.

Engarrafamento: Abril de 2023

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 12,6 %vol.

Acidez Total: 6,1 g/l Ácido Tartárico.

Açúcares redutores: 0,98 g/dm³

pH: 3,32

Notas de Prova:

O Oboé Superior Branco, apresenta uma tonalidade de cor amarela clara, jovem e de média concentração.

No nariz é muito fresco, citrino com presença de fruta tropical. Também a presença do Carvalho Francês é notória, conseguindo harmonizar o conjunto.

Na boca é volumoso apresentando um bom conjunto entre as notas citrinas e tropicais com aromas muito nobres e finos onde existe uma presença subtil de notas tostadas. No final de boca é suave, frutado, agradável e elegante.



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