



Região: Douro.

Tipo de solo: Xistoso.

Castas: 100% Rabigato.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: Em cubas de inox com baixa temperatura controlada.

Estágio: Durante 6 meses em barricas de carvalho francês de 225 L de alta qualidade.

Teor Alcoólico: 12,5 %vol.

Notas de prova: Trata-se de um vinho branco elegante e refrescante, proveniente da casta Rabigato, uma das variedades mais emblemáticas e tradicionais de Portugal. Este vinho apresenta uma cor amarelo pálido com ligeiros reflexos dourados, característicos da sua frescura e complexidade. No aroma, destaca-se pela intensidade de notas frutadas, com toques de citrinos, maçã verde e pêssego, combinados com uma subtil mineralidade que lhe confere um perfil único. Na boca, é vibrante, com uma acidez equilibrada e um final fresco e persistente, que convida a mais um gole.

OBOÉ RABIGATO BRANCO DOC DOURO



(2024)