

OBOÉ SILVER EDITION BRANCO DOC DOURO

REVISTA DE
VINHOS
A ESSENCIA DO VINHO



18,5 pts
(2016)

Região: Douro.

Tipo de solo: Xistoso.

Castas: Rabigato, Malvasia e Viosinho.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: Em cubas de inox com baixa temperatura controlada.

Estágio: Durante 15 meses em barricas de carvalho francês de 225l.ts de alta qualidade.

Teor Alcoólico: 13,0 %vol.

Notas de Prova: Este vinho apresenta uma cor amarela fruto da evolução positiva que já teve. No nariz, mostra uma excelente complexidade de fruta, tudo composto por uma base fresca, elegante, com personalidade vincada graças ao “field blend” único e diferenciador que lhe dá origem. A frescura e acidez consegue ser sempre a nota principal em toda a prova, casando bem com a madeira que revela, garantindo prazer a quem o bebe. Muita cremosidade e untuosidade, conjugada com presença de mineralidade em toda a prova. O vinho é profundo, com vivacidade, vibrante e extraordinariamente elegante. As suas características, permitem lhe evoluir muito bem durante largos anos.

