



Região: Douro.

Tipo de solo: Xistoso.

Castas: Vinhas Velhas com 48 anos de meia encosta, mistura de castas antigas da região do Douro, com presença de algumas menos comuns como Souzão, Tinta Amarela, entre outras.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: Cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 22 - 25°C.

Estágio: 30 meses em barricas de 225 litros de Carvalho Francês novas e segundo ano.

Teor Alcoólico: 14,5%vol.

Temperatura de consumo: 16-18°C.

Notas de Prova: Este vinho apresenta uma cor ruby, e é cuidadosamente composto por uma enorme seleção de castas que lhe dão um “field blend” perfeito, com destaque para a Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão e Tinta Amarela. A vindima foi cuidadosamente programada, para atingir o ponto ótimo de colheita e desta forma potenciar ao máximo a qualidade para o perfil perfeito. A pisa a pé em lagar, contribui para atingir grande potência e elegância em toda a prova, sendo bastante persistente na boca. As suas características, permitem lhe evoluir muito bem durante largos anos.

OBOÉ SILVER EDITION TINTO DOC DOURO

REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO



18 pts
(2016)

 **vivino**



4,6/5 pts
(2016)