

OBOÉ SOM DE BARRICA BRANCO DOC DOURO



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO ★ 93 pts (2020)

Kobonliker ★ 90 pts (2019)

REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO ★ 90 pts (2019)

grandes escolhas ★ 18 pts (2018)

grandes escolhas ★ 17,5 pts (2019,
2017, 2016)

Região: Douro.

Tipo de solo: Xistoso.

Castas: Vinhas Velhas, e vinhas de 25 anos maioritariamente das castas Rabigato, Códega, Viosinho e verdelho, formando um “field Blend” muito expressivo.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: Em cubas de inox com baixa sempre temperatura controlada.

Estágio: Durante 9 meses em barricas de carvalho francês de 225 l.ts

Teor Alcoólico: 13 %vol.

Temperatura de consumo: 8-12°C.

Notas de Prova: Este vinho apresenta uma cor amarela com toques esverdeados. No nariz tem uma complexidade de fruta muito interessante, muito expressivo aroma e diferenciador, numa base fresca e elegante, graças ao “field blend” que lhe dá origem. A madeira esta muito equilibrada, e a frescura e acidez consegue ser sempre a nota principal em toda a prova, garantindo prazer a quem o bebe. A madeira serve para suavizar este lote, para dar cremosidade e untuosidade, mas não para o marcar. As notas minerais também aparecem, assim como as notas de eucalipto e menta e o vinho fica profundo, vivo, vibrante, expressivo, e muito elegante.

