

# OBOÉ SOM DE BARRICA ROSÉ DOC DOURO

## Sugestão de serviço:

Um rosé de contemplação, perfeito para finais de tarde tranquilos, jantares intimistas e momentos em que o tempo abranda. Ideal para pratos delicados e elegantes: peixe grelhado ou assado, salmão, atum ou polvo de confeção suave, aves de carne clara com molhos leves, risotos cremosos, cogumelos e queijos de pasta mole ou média cura.

**Região:** Douro.

**Tipo de solo:** Xistoso.

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

**Forma de condução das videiras:** Guyot.

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

**Estágio:** Durante 6 meses em barricas de carvalho francês de 225 l.ts

**Teor Alcoólico:** 13 %vol.

**Temperatura de consumo:** 10-12°C.

**Notas de Prova:** O Oboé Som de Barrica Rosé é uma melodia suave, onde a pureza da fruta se encontra com a harmonia da madeira. Um diálogo entre a leveza dos frutos vermelhos e o toque envolvente do carvalho francês, que lhe confere textura e profundidade.

Cada gole é uma sinfonia de sensações: notas de morango e framboesa, nuances florais e um eco discreto de especiarias. A estrutura é equilibrada, a acidez vibrante, o final sereno – um convite à contemplação e ao prazer dos momentos mais tranquilos.

