



**Região:** Douro.

**Tipo de solo:** Xistoso.

**Castas:** Vinhas Velhas de meia encosta, mistura de castas antigas da região do Douro.

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

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

**Estágio:** 20 meses em barricas de 225 litros de Carvalho Francês novas e segundo ano.

**Teor Alcoólico:** 14% vol.

**Temperatura de consumo:** 16-18°C.

**Notas de Prova:** Apresenta uma cor ruby, e é cuidadosamente composto por uma enorme seleção de castas que lhe dão um “field blend” perfeito. Na vindima existe um cuidado extremo para que as uvas sejam cortadas no ponto equilibrado de maturação, para garantir o perfil pretendido, que consiste em garantir o máximo de potencialidades do vinho, mantendo uma frescura excecional. É complexo, diversificado e elegante, tem um equilíbrio perfeito entre aroma, frescura, persistência, sempre com uma diversidade e sabores que ficam na boca de uma forma brilhante, sedutora, e longa.

# OBOÉ SOM DE BARRICA TINTO DOC DOURO



(2020)



(2019)



(2017)



(2015)



**91 pts**  
(2018)



**18,5 pts**  
(2018)



**18 pts**  
(2017)