

# OBOÉ SUPERIOR BRANCO DOC DOURO

 grandes  
escolhas ★ 16,5 (2019)

 vivino ★ 4,0/5 pts

**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 4 meses em barricas de carvalho francês de 225l.

**Teor Alcoólico:** 12,5 %vol.

**Notas de Prova:** Apresenta uma tonalidade de cor amarela clara, jovem e de média concentração. No nariz é muito fresco, citrino com presença de fruta tropical. Também a presença do Carvalho Francês é notória, conseguindo harmonizar o conjunto. Na boca é volumoso apresentando um bom conjunto entre as notas citrinas e tropicais com aromas muito nobres e finos onde existe uma presença subtil de notas tostadas. No final de boca é suave, frutado, agradável e elegante.

