



Região: Douro.

Tipo de solo: Xistoso.

Castas: Touriga Franca e Touriga Nacional.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: Em cubas de inox com baixa temperatura controlada.

Estágio: Cuba inox, com levantamento da borra fina durante 30 dias.

Teor Alcoólico: 12,5 %vol.

Notas de Prova:

Apresenta cor muito rosa clara, com tons alaranjados, tipo casca de cebola. No nariz possui intensos aromas frutados, predominando a fruta vermelha intensa e muito fresca. Na boca, apresenta acidez elevada, e muita elegância. Final onde se sente muito o vinho de forma elegante e fresca.

OBOÉ SUPERIOR ROSÉ DOC DOURO

Sugestão de serviço:

Harmonizar com pratos que realcem as características frescas e frutadas do vinho, proporcionando uma experiência gastronómica equilibrada, como marisco, sushi, saladas de legumes ou aperitivos.