



Região: Douro.

Tipo de solo: Xistoso.

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: Em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 25 – 28°C.

Estagio: 9 meses em barricas de carvalho Francês de 225Lts.

Teor Alcoólico: 13 %vol.

Notas de Prova:

Este vinho apresenta um aroma complexo e frutado, taninos firmes e equilibrados cm a madeira muito bem integrada. Final longo, encorpado, elegante e fresco.

OBOÉ SUPERIOR TINTO DOC DOURO

REVISTA DE
VINHOS ★ **16,5 pts**
A ESSÊNCIA DO VINHO
(2022)

**grandes
escolhas** ★ **16,5** (2018)

vivino ★ **4,0/5 pts**