



**Região:** Douro.

**Tipo de solo:** Xistoso.

**Castas:** Vinhas Velhas da região de media e alta encosta.

**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 Lts.

**Teor Alcoólico:** 12,5 %vol.

**Temperatura de consumo:** 8-12 °C

**Notas de Prova:** Este vinho apresenta uma tonalidade de cor amarela clara, jovem e de média concentração. No nariz, é citrino e floral, onde existe uma grande harmonia e subtis notas tostadas. Aroma complexo e equilibrado, que apesar da madeira, mostra-se fresco com algumas notas mais verdes, conjugando limão e um tom tropical. Suave e frutado, o final de boca é agradável e persistente.

# OBOÉ VINHA DA PARCELA BRANCO DOC DOURO

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VINHO ★ **17 pts**  
(2021)

**V** grandes  
escolhas ★ **17 (2017)**

**V** grandes  
escolhas ★ **17 (2016)**

**V** grandes  
escolhas ★ **16,5 (2015)**