

OBOÉ VINHA DA PARCELA TINTO DOC DOURO



(2021)

REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO



17,5 pts
(2020)

grandes escolhas



17,5 (2017)

grandes escolhas



17,5 (2016)

Região: Douro.

Tipo de solo: Xistoso.

Castas: Vinhas Velhas, 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 – 24°C.

Estágio: Durante 12 meses em barricas de 225 litros de Carvalho Francês.

Teor Alcoólico: 14 %vol.

Notas de Prova: Este vinho tem uma cor ruby profunda, um aroma frutado, com taninos muito firmes e equilibrados, onde as notas da madeira se encontram bem integradas. Na boca é redondo, encorpado, com a madeira a surgir muito bem integrada resultando um conjunto muito agradável, equilibrado, longo e muito afinado. Excelente potencial de envelhecimento.

