

OBOÉ SUPERIOR

Companhia dos Vinhos do Douro está situada na margem esquerda do rio Douro, junto a Tabuaço (entre as cidades da Régua e o Pinhão), na Quinta do Cabeço, tendo uma localização privilegiada na Região Demarcada do Douro. É uma propriedade de 8 hectares, com uma exposição fantástica e uma altitude média de 300 metros, o que contribui para vinhos poderosos, elegantes e frescos. As vinhas têm idades entre 15 e 50 anos de idade, o que é muito importante, porque contribui para a diversidade de sabores, intensidades, aroma e outras características presentes nos nossos vinhos.



Douro - Portugal



Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz



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



Envelhece 8 meses em barricas novas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi.



Aroma complexo e frutado.



Taninos firmes e equilibrados com a madeira bem integrada. Final longo, encorpado e fresco.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Pratos de carne, caça e queijo.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 0,60 g/dm³

Acidez Total: 5,10 g/l

PH: 3,62



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO