

OBOÉ TOURIGA NACIONAL

Oboé Touriga Nacional é o primeiro vinho 100% desta casta, e só será produzido nos anos em que esta variedade de uva permita uma distinta e elevada qualidade.



Douro - Portugal



100% Touriga Nacional



Em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 22 – 24°C.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro, segundo e terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor límpida e brilhante de rubi.



O vinho possui aromas nobres de frutas vermelhas com toque amadeirado.



Possui uma excepcional presença na boca, onde a elegância, a fruta, a acidez e a complexidade se apresentam num conjunto nobre e afinado.



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



Desfrute com carnes assadas, massas ou com queijos maduros.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 0,7 g/l

Acidez Total: 5,18 g/l

PH: 3,64



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO