

OBOÉ VINHA DA PARCELA

As vinhas velhas da região do Douro, em Portugal, representam um tesouro enológico de valor inestimável. Com décadas ou até mesmo séculos de idade, essas vinhas oferecem uvas de qualidade excepcional devido às raízes profundas e à rica diversidade genética das videiras. Essa longevidade confere complexidade e intensidade aos vinhos produzidos, expressando a terroir única do Douro. Preservar e cultivar essas vinhas é crucial não apenas para a tradição vinícola, mas também para a produção de vinhos de grande caráter e autenticidade que cativam os amantes da enologia em todo o mundo.



Douro - Portugal



Vinhas Velhas



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



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi profunda.



Aroma frutado com notas de madeira.



Com taninos muito firmes e equilibrados, na boca é redondo, encorpado, com a madeira a surgir muito bem integrada resultando um conjunto muito agradável, longo e muito afinado.



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



Harmonizar com pratos robustos, como carnes grelhadas, queijos curados e pratos de cozinha tradicional portuguesa.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,9%

Açúcar: 0,6 g/l

Acidez Total: 3,64 g/l

PH: 5,8



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO