



COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

# Oboé ARROJO *fagote* JM



## OBOÉ GRANDE ESCOLHA DOC DOURO

*Rótulo Preto*



**Teor Alcoólico:** 14,00 %vol.  
**Acidez Total:** 5,63 g/l Ácido Tartárico.  
**PH:** 3,64

**Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz,  
Touriga Franca e Tinta Barroca.  
**Tipo de solo:** Xistoso

**Forma de condução das videiras:** Guyot.

**Vinificação:** em cubas de inox com  
maceração prolongada e temperatura  
controlada a 25 – 28°C.

**Estágio:** durante 24 meses em barricas novas  
de 225 l de carvalho francês.

**Notas de Prova:** Este vinho possui uma cor  
muito intensa e viva, com nariz delicado de  
frutas vermelhas e notas de madeira. Na boca  
tem taninos evidentes, boa acidez e uma  
estrutura impressionante que o torna quase  
único. Também possui um grande potencial  
de envelhecimento. Durante toda a prova  
mostra-se um vinho completo, harmonioso,  
equilibrado, com final elegante e muita raça.