



COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM



OBOÉ GRANDE ESCOLHA DOC DOURO

Teor Alcoólico: 14,50 %vol.

Acidez Total: 5,60 g/l Ácido Tartárico.

PH: 3,63.

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 20 meses em barricas
novas de 225 l de carvalho francês.

Notas de Prova: O Oboé é um vinho
muito concentrado e carregado na cor.
Durante a prova possui sempre um perfil
austero, no qual não houve a preocupação
de ser subtil. Possui aroma de fruta muito
madura, encorpado, consistente mas com
a elegância necessária para ser um vinho
taninoso e muito agradável.