



COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

FAGOTE RESERVA BRANCO

DOC DOURO



Informações gerais:

Região: Douro/ Douro Superior.

Tipo de solo: xistoso.

Castas: Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio: 6 meses em cubas inox.

Engarrafamento: junho de 2015

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 13,00 %vol.

Acidez Total: 5,80 g/l Ácido Tartárico.

Açúcares redutores: 2,00 g/dm³

pH: 3,20

Notas de Prova:

Boa cor brilhante amarelo-esverdeada. Nariz fresco e perfumado, com presença de fruta de características tropicais e citrinas. O aroma está baseado na frescura, graças ao perfil mineral que possui o conjunto. Na boca revela bom corpo, redondo e fresco, com muitas notas minerais e uma acidez necessária para garantir uma boa duração.

Ideal para entradas e pratos de peixe.