

Oboé

DOURO

OBOÉ Espumante Bruto Branco

Informações gerais:

Tipo de solo: xistoso

Castas: Malvasia, Rabigato, Viosinho, Códega

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vindima: Base de vários anos, uvas vindimadas em Agosto.

Vinificação: em cuba de inox e temperatura controlada a 14-15°C, e prensagem de uva inteira.

Estágio: 6 meses sobre borra fina com batonnage e 12 meses em garrafa sobre leveduras em garrafa antes do degorgement.

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 6,68 g/l Ácido Tartárico.

Açúcares redutores: 5 g/dm³

pH: 3,12.

Temperatura de consumo; 6-8°C

Notas de Prova: Este Espumante apresenta se com uma cor citrina e límpida, e tem por base as principais que usamos também na vinificação dos nossos vinhos e acima descritas.

Revela se muito agradável, com uma boa acidez, proporcionando na boca um sabor fino, frutado, elegante e prolongado. Existe uma mousse e acidez bem integrada, e uma bolha muito fina durante toda a prova. Naturalmente tudo forma um conjunto vivo, delicado e muito fresco.

CVD – COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, Lda

ARROJO / FAGOTE / OBOÉ

Quinta do Cabeço, Rua Maria Vaz
5120-419 Tabuaço

Web Site: www.cvdvinhosdouro.com

Telemóvel.: +351 919 796 733

E-mail: cvd@cvdvinhosdouro.com

NIF; PT 506 636 135