

OBOÉ SOM DE BARRICA ROSÉ 2024 DOC DOURO



Informações gerais:

Região: Douro.

Tipo de solo: Xistoso.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vindima: Setembro de 2024.

Vinificação: Em cubas de inox com baixa sempre temperatura controlada.

Estágio: Durante 6 meses em barricas de carvalho francês de 225 l.ts

Engarrafamento: Maio 2025.

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 13 %vol.

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

pH: 3,30.

Temperatura de consumo; 8-12°C

Notas de Prova:

O Oboé Som de Barrica Rosé é uma melodia suave, onde a pureza da fruta se encontra com a harmonia da madeira. Um diálogo entre a leveza dos frutos vermelhos e o toque envolvente do carvalho francês, que lhe confere textura e profundidade.

Cada gole é uma sinfonia de sensações: notas de morango e framboesa, nuances florais e um eco discreto de especiarias. A estrutura é equilibrada, a acidez vibrante, o final sereno — um convite à contemplação e ao prazer dos momentos mais tranquilos.