

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Oboé Reserva Douro Superior 2019
Vinícola	CVD Companhia dos Vinhos do Douro
Safra	2019
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 minutos
Premiações	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A CVD - Companhia dos Vinhos do Douro é uma vinícola pequena, localizada em Tabuaço, na sub-região de Cima Corgo. Conta com apenas 8 hectares de videiras, com idade entre 15 e 50 anos, cultivadas na propriedade Quinta do Cabeço, próxima ao Rio Távora. A altitude, que alcança os 300 metros, agrega uma bela dose de frescor e elegância aos seus vinhos. Com as clássicas castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz foi elaborado o Oboé Superior. Na safra 2019, este excelente exemplar do Douro possui um amadurecimento de 8 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

violáceo vivo e profundo



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa, amora, além de cassis, toffee, <em>pot-pourri</em> de violetas, cravo-da-índia e fruta em compota



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

tem potência, estrutura e ótimo equilíbrio; taninos finos e polidos, complementados por uma acidez suculenta na medida certa; a intensidade das frutas é impressionante, e o final é extremamente saboroso



### CULINÁRIA

#### CARNES

peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

#### QUEIJOS

frescos  moles  médios  duros

#### DA TERRA

hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

#### AMIDOS

massas  risotos  polenta  tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

#### DOCES

oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate

#### DESCRIÇÃO

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado