

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### 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

### 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

oleaginosas 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



### CULINÁRIA