

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, agrupa 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	DESCRÍÇÃO	violáceo vivo e profundo
	INTENSIDADE	baixa alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRÍÇÃO	frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa, amora, além de cassis, toffee, <i>pot-pourri</i> de violetas, cravo-da-índia e fruta em compota
Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
Análise gustativa	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
Análise gustativa	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
		DESCRÍÇÃO 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
QUEIJOS	cordeiro	gado	caça	curada
DA TERRA	frescos	moles	médios	duros
AMIDOS	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
TEMPEROS	massas	risotos	polenta	tubérculos
DOCES	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
		oleaginosas	frutas	sobremesas
				chocolate
DESCRÍÇÃO	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			