VINUM·DAY
est. 2014

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, pot-pourri 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