



H.O.
HORTA OSÓRIO WINES
Vinho Branco
DOC DOURO
COLHEITA 2013

- Família:** A Família Horta Osório e seus antepassados cultivam a vinha e produzem vinho na Região Demarcada do Douro (a mais antiga Região Demarcada do mundo) desde o século XVIII. Os seus vinhos H.O. provêm exclusivamente de uvas produzidas nas próprias quintas da Casa Agrícola Horta Osório, S.A. onde, além de “vinhas velhas”, foram plantadas as melhores castas tradicionais do Douro em *terroirs* únicos.
- Castas:** Viosinho
Rabigato
- Região:** Cumieira, Baixo Corgo, Quinta dos Osórios
Denominação de Origem Controlada DOURO
- Densidade de plantação:** 2800 pés por ha
- Tecnologia de vinificação:** Uvas colhidas por castas e talhões para caixas de 20 Kg e postas no frio (em câmara frigorífica) a 5/6° C. Depois de desengaçadas são esmagadas. O mosto é prensado pneumáticamente (prensa Penumática) e decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentou a uma temperatura entre os 14/16° C em cuba inox durante 3 semanas, com o intuito de enaltecer os aromas primários. O vinho foi submetido a uma colagem antes de ser engarrafado.
- Apreciação Organoléptica :** Com uma cor citrina, o vinho mostra-se inicialmente muito discreto com notas muito frescas, cítricas, leve tropical evoluindo posteriormente para algumas notas minerais, mais discretas e elegantes. Na boca mostra-se fresco, com uma acidez presente e equilibrada. Fino e complexo, com um bom carácter de fruta, um excelente equilíbrio entre álcool, fruta e acidez, e um final muito fino e longo.



Diversos

Teor alcoólico:	13,09 % Vol. (20°C)
Acidez total:	5,4 g/dm ³ (Ácido tartárico)
PH:	3,33
Enólogo consultor:	Eng.º João Brito e Cunha
Enólogo residente:	Eng.º Fernando Lázaro
Engarraamento:	Abril de 2014
Produção:	4300 garrafas de 750 ml
Sugestões de consumo:	Todo o tipo de peixes grelhados e sushi.
Temperatura aconselhada:	Beneficiará se bebido a 12-14°C.
Conservação:	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
Data da prova:	Março 2014
Produtor:	Casa Agrícola Horta Osório, S.A. Quinta do Pontão 5030-046 Cumieira Portugal
	Escritórios: Avenida Duque de Loulé, 110 1050-093 Lisboa – Portugal tel.: (+351) 213 593 973 geral@hortaosoriowines.pt www.hortaosoriowines.pt

Enólogo
João Brito e Cunha

Produtor
José António Horta Osório
Casa Agrícola Horta Osório, S.A.