



H.O. ó COLHEITA 2013

HORTA OSÓRIO WINES

Vinho Tinto

DOC DOURO

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 õvinhas velhasõ, foram plantadas as melhores castas tradicionais do Douro em <i>terroirs</i> únicos.
Castas:	Touriga Franca Touriga Nacional Sousão
Região:	Cumieira, Baixo Corgo, Quintas Vale de Maria e Fojo Denominação de Origem Controlada DOURO
Densidade de plantação:	2.800 pés por ha
Tecnologia de vinificação:	Uvas colhidas na 3ª semana de Setembro com uma duração de 10 dias e com uma maturação fenólica perfeita. Transporte da vinha para o moderno centro de vinificação em pequenos contentores de 20 Kg. Fermentação feita em cubas de inox com temperatura controlada.

Apreciação Organolética

Cor:	Cor púrpura, bastante viva com bordos avermelhados.
Aroma:	Aromas finos e distintos, com um bom carácter de fruta. Facilmente identificamos notas minerais, de chocolate, violeta e menta, provenientes da madeira muito discreta e bem integrada no vinho.
Paladar:	Na boca apresenta acidez equilibrada fruto da presença macia de taninos. Por fim, a sua complexidade revela um final suave e bastante longo.



Diversos

Teor alcoólico:	13,5 % Vol. (20°C)
Acidez total:	4,90 g/dm ³ (Ácido tartárico)
PH:	3,72
Enólogo consultor:	Eng.º João Brito e Cunha
Enólogo residente:	Eng.º Fernando Lázaro
Estágio:	15 meses em barricas de carvalho francês
Engarrafamento:	Julho 2015
Potencial de envelhecimento previsto:	10 anos
Produção:	19.000 garrafas de 750 ml 375 garrafas de 1.500 ml
Sugestões de consumo:	Combina bem com pratos de carne vermelha, caça, enchidos, peixos gordos e queijos.
Temperatura aconselhada:	Beneficiará se bebido a 17º com decantação prévia.
Conservação:	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
Data da prova:	Maio 2015
Produtor:	Casa Agrícola Horta Osório, S.A. Quinta do Pontão 5030-046 Cumieira Portugal Escritórios: Avenida Duque de Loulé, 110 1050-093 Lisboa ó 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.