



## **H.O.-HORTA OSÓRIO WINES**

Vinho Tinto

DOC DOURO

**H.O.-Colheita 2016**

- 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:** Touriga Nacional  
Touriga Franca  
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 purpura e bastante viva.
- Aroma:** Aromas finos e distintos, onde predominam o carácter frutado e floral com leves notas provenientes da madeira muito discreta e bem integrada no vinho.
- Paladar:** Na boca mostra acidez equilibrada, boa complexidade, muito harmonioso e equilibrado com um final fino e bastante longo.



### Diversos

<b>Teor alcoólico:</b>	14,0 % Vol. (20°C)
<b>Acidez total:</b>	5,00 g/dm <sup>3</sup> (Ácido tartárico)
<b>PH:</b>	3,71
<b>Enólogo consultor:</b>	Eng.º João Brito e Cunha
<b>Enólogo residente:</b>	Eng.º Fernando Lázaro
<b>Estágio:</b>	15 meses em barricas de carvalho francês
<b>Engarraamento:</b>	Agosto 2018
<b>Potencial de envelhecimento previsto:</b>	10 anos
<b>Produção:</b>	24.000 garrafas de 750 ml 300 garrafas de 1500 ml
<b>Sugestões de consumo:</b>	Combina bem com pratos de carne vermelha, caça, enchidos, peixes gordos e queijos.
<b>Temperatura aconselhada:</b>	Beneficiará se bebido a 17º com decantação prévia.
<b>Conservação:</b>	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
<b>Data da prova:</b>	Outubro 2018
<b>Produtor:</b>	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 <a href="mailto:geral@hortaosoriowines.pt">geral@hortaosoriowines.pt</a> <a href="http://www.hortaosoriowines.pt">www.hortaosoriowines.pt</a>

Enólogo  
João Brito e Cunha

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