



H.O.
HORTA OSÓRIO WINES
Vinho Tinto
DOC DOURO
H.O. - GRANDE ESCOLHA 2012

- 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 *terroirs* únicos.
- Castas:** Só as melhores castas tradicionais durienses de vinhas velhas
- Região:** Cumieira, Baixo Corgo, Quintas Vale de Maria e Fojo
Denominação de Origem Controlada DOURO
- Densidade de plantação:** 6.000 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 pequenas caixas de 20 Kg.
Antes do esmagamento as uvas são sujeitas a um choque térmico seguido da pisa a pé durante 3 horas em lagares. Nessa fase, o mosto é transferido para cubas de vinificação com controlo de temperatura.

Apreciação Organolética

- Cor:** Cor púrpura e bastante profunda.
- Aroma:** Aroma atractivo, com a fruta e a madeira muito bem integradas, revelando notas de especiarias e balsâmicas muito discretas e equilibradas.
- Paladar:** Na boca, apresenta-se intenso, profundo e com grande volume. Bem equilibrado pela firme estrutura de taninos suaves e bem maduros. Apresenta-se fresco, aromático e muito elegante, com final invulgarmente longo. Excelente relação entre a madeira e o vinho, que faz prever um bom envelhecimento em garrafa, sendo o resultado, um tinto de muito boa estripe e com muita classe.



Diversos

Teor alcoólico:	14,22 % Vol. (20°C)
Acidez total:	4,60 g/dm ³ (Ácido tartárico)
PH:	3.69
Enólogo consultor:	Eng.º João Brito e Cunha
Enólogo residente:	Eng.º Fernando Lázaro
Estágio:	15 meses em barricas novas de carvalho francês e 16 meses em garrafa.
Engarrafamento:	Junho de 2014
Potencial de envelhecimento previsto:	20 anos
Produção:	1.300 garrafas de 750 ml 110 garrafas de 1.500 ml
Sugestões de consumo:	Boa harmonia com carnes vermelhas, caça e enchidos tradicionais.
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 de 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.