



**H.O.**  
HORTA OSÓRIO WINES  
Vinho Tinto  
DOC DOURO  
**RESERVA 2011**

<b>Família:</b>	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 <i>terroirs</i> únicos.
<b>Castas:</b>	Só as melhores castas tradicionais durienses de vinhas velhas
<b>Região:</b>	Cumieira, Baixo Corgo, Quintas Vale de Maria e Fojo Denominação de Origem Controlada DOURO
<b>Densidade de plantação:</b>	6000 pés por ha
<b>Tecnologia de vinificação:</b>	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**

<b>Cor:</b>	Cor púrpura e bastante profunda.
<b>Aroma:</b>	Aromas muito complexos e distintos onde predominam o carácter frutado e floral com notas especiadas provenientes da madeira muito discreta e bem integrada no vinho.
<b>Paladar:</b>	Na boca mostra acidez equilibrada, bom carácter de fruta, muito harmonioso e equilibrado com um final fino e bastante longo. Excelente equilíbrio entre a madeira e o vinho, que faz prever um bom envelhecimento em garrafa.



## Diversos

<b>Teor alcoólico:</b>	14,11 % Vol. (20°C)
<b>Acidez total:</b>	5,30 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 novas de carvalho francês
<b>Engarrafamento:</b>	Junho de 2013
<b>Potencial de envelhecimento previsto:</b>	15 anos
<b>Produção:</b>	2700 garrafas de 750 ml
<b>Sugestões de consumo:</b>	Boa harmonia com carnes vermelhas, caça e enchidos tradicionais portugueses.
<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>	Abril de 2013
<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.