



H.O.-HORTA OSÓRIO WINES

Vinho Tinto
DOC DOURO

H.O.-Reserva 2015

- 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:** 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 pequenos contentores de 20 Kg. Fermentação feita em cubas de inox com temperatura controlada.

Apreciação Organolética

- Cor:** Cor púrpura e bastante profunda.
- Aroma:** Aroma muito fino, com a madeira muito bem integrada. Bom carácter de fruta madura inicialmente evoluindo para notas especiadas e bastantes complexas provenientes do estágio em madeira.
- Paladar:** Na boca apresenta-se vivo e complexo, com bons taninos que lhe conferem bom volume. Excelente equilíbrio e harmonia entre todos os seus componentes, que lhe conferem um grande potencial de envelhecimento.



Diversos

Teor alcoólico:	14,00 % Vol. (20°C)
Acidez total:	5,10 g/dm ³ (Ácido tartárico)
PH:	3,67
Enólogo consultor:	Eng.º João Brito e Cunha
Enólogo residente:	Eng.º Fernando Lázaro
Estágio:	15 meses em barricas novas de carvalho francês
Engarrafamento:	Agosto de 2017
Potencial de envelhecimento previsto:	15 anos
Produção:	6.700 garrafas de 750 ml 130 garrafas de 1.500 ml
Sugestões de consumo:	Boa harmonia com carnes vermelhas, caça e enchidos tradicionais portugueses.
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:	Janeiro de 2018
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.