



H.O.
HORTA OSÓRIO WINES
Vinho Rosé
DOC DOURO
ROSÉ 2013

- 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
- Região:** Cumieira, Baixo Corgo, Quinta dos Osórios
Denominação de Origem Controlada DOURO
- Densidade de plantação:** 2800 pés por há
- Tecnologia de Vinificação:** Uvas colhidas por castas e talhões para caixas de 20 Kg e postas no frio (em câmara frigorífica) a 5/6° C. Depois de desengaçadas são esmagadas. O mosto é prensado pneumáticamente (prensa Penumática) e decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentou a uma temperatura entre os 14/16° C em cuba inox durante 3 semanas, com o intuito de enaltecer os aromas primários. O vinho foi submetido a uma colagem antes de ser engarrafado.
- Apreciação Organolética:** Com uma cor viva e ligeiramente aberta com tons rosa avermelhados. No nariz o vinho mostra-se muito exuberante com notas muito frescas de frutos vermelhos e flores. Na boca mostra-se fresco, com uma acidez bem presente e equilibrada. Fino e complexo, com um bom carácter de fruta viva e muito fresca, um excelente equilíbrio entre álcool, fruta e acidez e um final muito fino e longo.



Diversos

Teor alcoólico:	13,15 % Vol. (20°C)
Acidez total:	4,84 g/dm ³ (Ácido tartárico)
PH:	3,43
Enólogo consultor:	Eng.º João Brito e Cunha
Enólogo residente:	Eng.º Fernando Lázaro
Engarraamento:	Abril de 2014
Produção:	2600 Garrafas de 750 ml
Sugestões de consumo:	Sushi, marisco e peixe fresco.
Temperatura aconselhada:	Beneficiará se bebido entre 12° e 14°C.
Conservação:	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
Data da prova:	Março 2014
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.