



## H.O. - ROSÉ 2014

### DOC DOURO

- 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:** 2.800 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 Pneumática) 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 apresenta-se fino e elegante, com um bom carácter de fruta muito fresca. Um excelente equilíbrio com um final muito fino e longo.



## Diversos

<b>Teor alcoólico:</b>	12,50 % Vol. (20°C)
<b>Acidez total:</b>	4,67 g/dm <sup>3</sup> (Ácido tartárico)
<b>PH:</b>	3,60
<b>Enólogo consultor:</b>	Eng.º João Brito e Cunha
<b>Enólogo residente:</b>	Eng.º Fernando Lázaro
<b>Engarraamento:</b>	Março, 2015
<b>Produção:</b>	2.000 Garrafas de 750 ml
<b>Sugestões de consumo:</b>	Sushi, marisco e peixe fresco.
<b>Temperatura aconselhada:</b>	Beneficiará se bebido entre 12° e 14°C.
<b>Conservação:</b>	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
<b>Data da prova:</b>	Março, 2015
<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.