



**H.O.**  
HORTA OSÓRIO WINES  
Vinho Tinto  
DOC DOURO  
**Touriga Nacional 2012**

<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>	Touriga Nacional
<b>Região:</b>	Cumieira, Baixo Corgo, Quintas Vale de Maria e Fojo Denominação de Origem Controlada DOURO
<b>Densidade de plantação:</b>	2.800 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 viva.
<b>Aroma:</b>	Aromas finos e distintos, com um bom carácter varietal da casta, com notas florais e de fruta vermelha. A madeira está muito discreta e bem integrada no vinho.
<b>Paladar:</b>	Na boca mostra acidez equilibrada, bom corpo e complexidade, muito harmonioso e equilibrado com um final fino e bastante longo.



## Diversos

<b>Teor alcoólico:</b>	14 % Vol. (20°C)
<b>Acidez total:</b>	4,80 g/dm <sup>3</sup> (Ácido tartárico)
<b>PH:</b>	3,75
<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 2014
<b>Potencial de envelhecimento previsto:</b>	15 anos
<b>Produção:</b>	1.587 garrafas de 750 ml
<b>Sugestões de consumo:</b>	Combina bem com pratos de carne vermelha, caça e enchidos.
<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>	Maio 2014
<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.