



**H.O.**  
HORTA OSÓRIO WINES  
Vinho Tinto  
DOC DOURO  
**COLHEITA 2010**

<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 terroirs únicos.
<b>Castas:</b>	Touriga Nacional Touriga Franca Sousão
<b>Região:</b>	Cumieira, Baixo Corgo, Quintas Vale de Maria e Fojo Denominação de Origem Controlada DOURO
<b>Densidade da plantação:</b>	2800 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, frescas de menta 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>	13,81 % Vol. (20°C)
<b>Acidez total:</b>	5,2 g/dm <sup>3</sup> (Ácido tartárico)
<b>PH:</b>	3,69
<b>Enólogo consultor:</b>	Eng.º João Brito e Cunha
<b>Enólogo residente:</b>	Eng.º Fernando Lázaro
<b>Estágio:</b>	10 meses em barricas de carvalho francês de 400 litros
<b>Engarraamento:</b>	Junho de 2012
<b>Potencial de envelhecimento previsto:</b>	5 anos
<b>Produção:</b>	8400 garrafas de 750 ml
<b>Sugestões de consumo:</b>	Combina bem com pratos de carne vermelha, caça e enchidos.
<b>Temperatura aconselhada:</b>	Beneficiará ser 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 de prova:</b>	Novembro 2012
<b>Produtor:</b>	Casa Agrícola Horta Osório, S.A. Quinta do Pontão 5030-046 Cumieira - Portugal  Offices: Avenida Duque de Loulé, 110 1050-093 Lisboa – Portugal <a href="mailto:geral@hortaosoriowines.pt">geral@hortaosoriowines.pt</a> <a href="http://www.hortaosoriowines.pt">www.hortaosoriowines.pt</a> tel.: (+351) 213 593 973

Enólogo  
João Brito e Cunha

Produtor  
José António Horta Osório  
Casa Agrícola Horta Osório, S.A.