COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

OBOÉ VINHAS VELHAS BRANCO - DOC DOURO

Informações gerais:

Região: Douro.

Tipo de solo: xistoso.

Castas: Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com baixa temperatura controlada.

Estágio: durante 6 meses em barricas de carvalho francês de 225l.

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 13,00 %vol.

Acidez Total: 5,80 g/l Ácido Tartárico.

Açucares redutores: 1,00 g/dm³

pH: 3,17.

Notas de Prova:

Este vinho apresenta uma tonalidade de cor amarela clara jovem. No nariz apresenta-se complexo com um aroma citrino e floral de boa concentração. Na boca é cheio e rico em fruta madura envolta num fundo citrino com uma boa textura, a mostrar as virtudes das Vinhas Velhas. No final é agradável, elegante e persistente.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

OBOÉ SUPERIOR TINTO DOC DOURO

Teor Alcoólico: 14,00 %vol.
Acidez Total: 5,24 g/l Ácido Tartárico.
PH: 3,71.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.
Tipo de solo: Xistoso.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 25 – 28ºC.
Estágio: durante 8 meses em barricas novas de 225 l de carvalho francês.

Notas de Prova: Aroma complexo e frutado, taninos firmes e equilibrados com a madeira bem integrada. Final longo, encorpado, e fresco.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

ARROJO TINTO
DOC DOURO

Teor Alcoólico: 13,21 %vol.
Acidez Total: 4,40 g/l Ácido Tartárico.
Açucares redutores: 2,10 g/dm³
PH: 3,63.

Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz, Touriga Franca.
Tipo de solo: Xistoso.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 25 – 28ºC.

Notas de Prova: Possui cor vermelho rubi, com aromas finos e elegantes. Na boca caracteriza-se pela complexidade dos mesmos aromas frutados, formando um conjunto com um final muito elegante.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

FAGOTE RESERVA TINTO DOC DOURO

Informações gerais:
Região: Douro
Tipo de solo: xistoso.
Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.
Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 25 – 28ºC.
Engarrafamento: Junho de 2015

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 13,50 %vol.
Acidez Total: 4,60 g/l Ácido Tartárico.
Açucares redutores: 2,5 g/dm³
pH: 3,69.

Notas de Prova:
Este vinho apresenta um aroma muito elegante com notas de fruta intensas. Na boca é muito macio, redondo, encorpado, resultando um conjunto moderno, equilibrado e muito afinado.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

ARROJO ROSÉ DOC DOURO

Informações gerais:

Região: Douro/ Douro Superior.

Tipo de solo: xistoso.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio: 6 meses em cubas inox.

Engarrafamento: Junho de 2015.

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 13,00 %vol.

Acidez Total: 5,80 g/l Ácido Tartárico.

Açucares redutores: 1,00 g/dm³

pH: 3,30.

Notas de Prova:

Este Vinho apresenta cor rubi clara, com aromas frutados, predominando a fruta vermelha. Na boca, apresenta boa acidez, que origina um conjunto fresco com uma notável elegância, assim como um longo e agradável final.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

FAGOTE RESERVA BRANCO DOC DOURO

Informações gerais:
Região: Douro/ Douro Superior.
Tipo de solo: xistoso.
Castas: Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho.
Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com temperatura controlada.
Estágio: 6 meses em cubas inox.
Engarrafamento: junho de 2015

Informações Analíticas:
Teor Alcoólico: 13,00 %vol.
Acidez Total: 5,80 g/l Ácido Tartárico.
Açucares redutores: 2,00 g/dm³
pH: 3,20

Notas de Prova:
Boa cor brilhante amarelo-esverdeada. Nariz fresco e perfumado, com presença de fruta de características tropicais e citrinas. O aroma está baseado na frescura, graças ao perfil mineral que possui o conjunto. Na boca revela bom corpo, redondo e fresco, com muitas notas minerais e uma acidez necessária para garantir uma boa duração.

Ideal para entradas e pratos de peixe.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

FAGOTE VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA
TINTO DOC DOURO

Informações gerais:

Região: Douro
Tipo de solo: xistoso.
Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.
Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 25 – 28ºC.
Estágio: 12 meses em barricas de 225 litros de Carvalho Francês.

Informações Analíticas:
Teor Alcoólico: 14,50 %vol.
Acidez Total: 4,90 g/l Ácido Tartárico.
Açucares redutores: 2,8 g/dm³
pH: 3,78.

Notas de Prova:
Este vinho é muito concentrado e carregado na cor com um aroma muito atraente, combinando fruta madura com notas minerais. Na boca é redondo, encorpado, com madeira a surgir muito bem integrada resultando um conjunto muito agradável, equilibrado e muito afinado.

Ideal para pratos de carne.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

OBOÉ RESERVA BRANCO DOC DOURO

Teor Alcoólico: 13,00 %vol.
Acidez Total: 5,50 g/l Ácido Tartárico.
Açucares redutores: 2,00 g/dm³
PH: 3,32.

Castas: Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho.
Tipo de solo: xistoso.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com temperatura controlada.
Estágio: durante 5 meses em barricas de carvalho francês de 225l.

Notas de Prova: Cor amarela clara, jovem e de média concentração. No nariz, é citrino e floral, onde existe uma grande harmonia e subtis notas tostadas. Aroma complexo e equilibrado, que apesar da madeira, mostra-se fresco com algumas notas mais verdes, conjugando limão e um tom tropical.
Suave e frutado, o final de boca é agradável e persistente.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

OBOÉ 17 TINTO DOC DOURO

Informações gerais:

Região: Douro/ Douro Superior.

Tipo de solo: xistoso.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz,

Touriga Franca e Tinta Barroca.

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 25 – 28ºC.

Informações Analíticas:

Teor Alcoólico: 17,00 %vol.

Acidez Total: 4,92 g/l Ácido Tartárico.

Açucares totais: 0,70 g/dm³

pH: 3,87.

Notas de Prova:

Cor retinta e denso nos aromas, volumoso na boca com final muito intenso e prolongado.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

OBOÉ GRANDE ESCOLHA DOC DOURO

Rótulo Preto

Teor Alcoólico: 14,00 %vol.
Acidez Total: 5,63 g/l Ácido Tartárico.
PH: 3,64

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.
Tipo de solo: Xistoso

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 25 – 28ºC.
Estágio: durante 24 meses em barricas novas de 225 l de carvalho francês.
.

Notas de Prova: Este vinho possui uma cor muito intensa e viva, com nariz delicado de frutas vermelhas e notas de madeira. Na boca tem taninos evidentes, boa acidez e uma estrutura impressionante que o torna quase único. Também possui um grande potencial de envelhecimento. Durante toda a prova mostra-se um vinho completo, harmonioso, equilibrado, com final elegante e muita raça.

COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA

Oboé ARROJO *fagote* JM

OBOÉ GRANDE ESCOLHA DOC DOURO

.

Teor Alcoólico: 14,50 %vol.
Acidez Total: 5,60 g/l Ácido Tartárico.
PH: 3,63.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.
Tipo de solo: xistoso

Forma de condução das videiras: Guyot.

Vinificação: em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 25 – 28ºC.
Estágio: durante 20 meses em barricas novas de 225 l de carvalho francês.

Notas de Prova: O Oboé é um vinho muito concentrado e carregado na cor. Durante a prova possui sempre um perfil austero, no qual não houve a preocupação de ser subtil. Possui aroma de fruta muito madura, encorpado, consistente mas com a elegância necessária para ser um vinho taninoso e muito agradável.