

OBOÉ TOURIGA FRANCA

Oboé Touriga Franca é o primeiro vinho 100% desta casta, e só será produzido nos anos em que esta variedade de uva permita uma distinta e elevada qualidade.



Douro - Portugal



100% Touriga Franca



Em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada a 22–24°C.



Envelhece 9 meses em barricas de carvalho francês de primeiro, segundo e terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor roxa intensa e concentrada.



O vinho possui aromas florais e frutados característicos desta variedade com toque amadeirado.



Tem uma finesse e uma excelente presença na boca, é muito macio, elegante, complexo, com um final afinado.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Desfrute com carne vermelha assada, levemente caramelizada ou com geleia de frutas pretas. Combina também com um poderoso queijo português de "Azeitão" ou um tradicional "Roquefort".

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 0,7 g/l

Acidez Total: 5,12 g/l

PH: 3,62



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO