



## Oboé Superior Tinto 2015

17 pts Revista de Vinhos - Aroma complexo e taninos frutados, firmes e equilibrados com madeira bem integrada. Final longo, encorpado e fresco.

**Região:** Douro

**Tipo:** Vinho Tinto

**Graduação:** 14%

**Tamanho:** 750 ml

**Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

**Enólogo:** José Miguel Almeida

**Colheita:** 2015

### MORE INFO

**Vinificação:**

Vinificação em cubas de inox com maceração e temperatura controlada a 25 - 28 ° C. Envelhecimento por 8 meses em barricas novas de 225 litros de carvalho francês.

**Castas:**

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

**Notas de prova:**

Aroma complexo e taninos frutados, firmes e equilibrados com madeira bem integrada. Final longo, encorpado e fresco.

**Conselhos de armazenar e servir:**

Armazenamento Deitado a uma temperatura de 15 ° C. Servir a uma temperatura de 16 ° C a 18 ° C.

**Emparelhamento com comida:**

Este vinho acompanha finamente carnes vermelhas, carne assada e carnes grelhadas.

**Críticas e prémios:**

. 17 pontos Revista de Vinhos.