



Oboé Grande Escolha Tinto 2012

17 pts Revista de Vinhos - Muito concentrado e carregado em cores. Durante o paladar sempre tem um perfil austero, no qual não havia preocupação em ser sutil. Tem um aroma a fruta madura, encorpado, consistente mas com a elegância necessária para ser um tanino e um vinho muito agradável.

Região: Douro

Tipo: Vinho Tinto

Graduação: 14%

Tamanho: 750 ml

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

Enólogo: José Miguel Almeida

Colheita: 2012

MORE INFO

Vinificação:

Castas:

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

Notas de prova:

Muito concentrado e carregado em cores. Durante o paladar sempre tem um perfil austero, no qual não havia preocupação em ser sutil. Tem um aroma a fruta madura, encorpado, consistente mas com a elegância necessária para ser um tanino e um vinho muito agradável.

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.