



## Oboé Reserva Branco 2015

*16 pts Revista de Vinhos* - Este vinho apresenta uma tonalidade de amarelo claro, é jovem e de concentração média. No nariz é citrina e floral, onde há uma grande harmonia e sutis notas torradas. Um aroma complexo e equilibrado, que apesar da madeira é fresco com algumas notas mais verdes, combinando limão e tom tropical. Suave e frutado, o final é agradável e persistente.

**Região:** Douro

**Tipo:** Vinho Branco

**Graduação:** 13,5%

**Tamanho:** 750 ml

**Castas:** Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

**Enólogo:** José Miguel Almeida

**Colheita:** 2015

### MORE INFO

**Vinificação:**

Vinificação com temperatura controlada em tanque de aço inox. Envelhecimento por 5 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.

**Castas:**

Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

**Notas de prova:**

Este vinho apresenta uma tonalidade de amarelo claro, é jovem e de concentração média. No nariz é citrina e floral, onde há uma grande harmonia e sutis notas torradas. Um aroma complexo e equilibrado, que apesar da madeira é fresco com algumas notas mais verdes, combinando limão e tom tropical. Suave e frutado, o final é agradável e persistente.

**Conselhos de armazenar e servir:**

Servir a uma temperatura de 10-12 °C.

**Emparelhamento com comida:**

Pode ser servido como um aperitivo ou emparelhado com peixe, marisco ou aves de capoeira.

**Críticas e prémios:**

. 16 pontos Revista de Vinhos.