



A história da H.O - Horta Osório começa em 1791, data gravada no granito da casa secular da Quinta do Pontão da Cumieira, em Santa Marta de Penaguião, e que assinala o início de um legado profundamente enraizado no Douro. Mais do que uma referência temporal, este marco simboliza a ligação duradoura entre a terra, as vinhas e as gerações que a trabalharam com respeito e visão. A H.O - Horta Osório consolidou uma visão assente na preservação do território, das vinhas e das tradições do Douro, tanto na vinha como na adega. Essa filosofia reflecte-se em vinhos marcados pelo carácter singular do lugar, pelos vinhedos centenários e pelas castas que aqui encontram a sua máxima expressão. Cada vinho afirma, assim, uma relação profunda entre património, território e saber-fazer, traduzindo a identidade de um Douro autêntico e intemporal.

## H.O BRANCO 2025

Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

H.O BRANCO 2025 nasce da seleção de parcelas das castas Rabigato e Verdelho. Com predominância de exposição solar Nascente e solos de xisto e argila, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 350 aos 400 m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes terroirs.

### Vinificação

Após vindima manual, as uvas foram transportadas em caixas de 18kg de capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas foram descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos, que foram transportados por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação alcoólica em depósito de inox a temperaturas baixas que rondaram os 12°C, de forma a preservar todo o carácter varietal da casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 5 meses.

### Ano Vitícola

O ano vitícola de 2025 foi caracterizado por temperaturas sistematicamente acima da média e precipitação inferior à normal climatológica, classificando-se como um ano quente e seco. O Inverno apresentou-se relativamente quente e seco, enquanto a Primavera registou períodos de precipitação que favoreceram o desenvolvimento de doenças fúngicas, com especial incidência e agressividade do mildio em fases precoces do ciclo vegetativo, originando quebras de produção. O Verão foi muito quente e seco, com episódios prolongados de calor que condicionaram o desenvolvimento vegetativo e contribuíram para uma maturação rápida das uvas. A vindima decorreu maioritariamente sob condições estáveis e mais frescas, entre 18 de agosto e 6 de outubro, tendo ocorrido precipitação na fase final que não afetou significativamente a qualidade das uvas. Apesar de uma redução produtiva, as condições de maturação favoreceram mostos equilibrados e concentrados, refletindo uma qualidade global positiva para o ano.

### Nota de Prova

Cor amarelo palha, límpido e brilhante. Aroma muito apelativo, com notas de flor de laranjeira e camomila, lima, merengue de limão e leve toque especiado de tomilho. Na boca revela bom volume e textura, equilibrados por uma acidez vibrante. Termina harmonioso, com perfil versátil e altamente gastronómico.

### Análise

<b>Teor Alcoólico</b> 12 %	<b>Acidez Total</b> 5 / L	<b>pH</b> 3,45	<b>Castas</b> 91% Rabigato 9% Verdelho
<b>Estágio</b> 5 meses em Inox			

### Enólogos

Tiago Alves de Sousa  
Manuel Saldanha

