



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 MOSCATEL GALEGO BRANCO 2025

Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

H.O Moscatel Galego Branco 2025 nasce da seleção de duas parcelas das castas Moscatel Galego Branco. 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

Aroma muito bonito e expressivo, revelando a identidade da casta, mas com contenção e elegância, longe de qualquer exuberância excessiva. Destacam-se notas de lichia, papaia verde e um toque cítrico de limão, conferindo frescura e definição. Perfil harmonioso e cativante, na boca mostra-se muito fresco e vibrante, com uma componente mineral que reforça o seu lado gastronómico. Ideal para acompanhar pratos leves, como saladas de inspiração tailandesa, sashimi, sushi ou frutos do mar, sendo igualmente perfeito para desfrutar a solo ao final da tarde.

Análise

Teor Alcoólico 13 %	Acidez Total 6,3 / L	pH 3,31	Castas 100% Moscatel Galego Branco
-------------------------------	--------------------------------	-------------------	---

Estágio
5 meses em Inox

Enólogos
Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha

