



H.O

Horta Osório

H.O BRANCO 2024

Vinho Branco | DOC Douro | Portugal



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 6 meses.

Ano Vitícola

O ano de 2024 caracterizou-se por um inverno chuvoso, essencial para a reposição das reservas hídricas do solo, seguido de uma primavera com precipitação significativa em março, que contribuiu para um abrolhamento precoce. O verão apresentou-se quente e seco, com alguns períodos de chuva esporádica, permitindo uma maturação equilibrada das uvas, com boa concentração de açúcares e acidez preservada. As vindimas tiveram início a 21 de agosto e prolongaram-se até 14 de outubro, decorrendo de forma gradual e equilibrada. Estas condições foram benéficas para a qualidade e com pouco impacto na quantidade.

Nota de Prova

Cor citrina pálida, límpida e brilhante. Aroma muito fresco e expressivo, com notas de casca de limão, ananás fresco e um fundo floral delicado de flor de acácia e líchia. Boca fresca e viva, com uma intensa componente citrina, bem estruturada e harmoniosa.

Análise

Teor Alcoólico	Acidez Total	pH
13 %	5,8 / L	3,1

Estágio

6 meses em depósito de Inox