



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 ROSÉ 2025

Vinho Rosé | DOC Douro | Portugal

H.O ROSÉ 2025 é um vinho elaborado a partir das castas 87% Touriga Franca e 13% Touriga Nacional. Resultante de uma parcela com exposição solar nascente e solos de xisto e granito, localizada a uma cota de 400 metros, preserva toda a frescura necessária para este perfil de vinho.

### 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 rosa pastel, delicada e brilhante. Aroma muito fino e silvestre, com notas de groselha, morango selvagem, lavanda e um toque de gengibre. Na boca revela-se fresco, leve e muito elegante, com um perfil harmonioso que convida a ser apreciado tanto a solo como à mesa.

### Análise

**Teor Alcoólico**  
12 %

**Acidez Total**  
5,2 / L

**pH**  
3,52

**Castas**  
87% Touriga Franca  
13% Touriga Nacional

**Estágio**  
5 meses em Inox

### Enólogos

Tiago Alves de Sousa  
Manuel Saldanha

