



PORTUGAL  
*signature*



# ODISSEIA RESERVA TINTO

Vinho do Douro | Reserva TINTO 2015

---

## A TERRA

As vinhas da região demarcada do Douro constituem uma das mais fantásticas paisagens esculpidas pelo homem do mundo. Tal como acontece em outras regiões vinícolas de excelência do mundo, o terroir do Douro representa uma combinação única de solo, topografia, clima e castas que não pode ser reproduzido em nenhum outro lugar. Os numerosos vales e as diferentes altitudes, desde Mesão Frio até à fronteira espanhola, assim como a diversidade das castas e as diferentes exposições, permitem colher uvas com características muito particulares.

## O ENÓLOGO

Foi em 2004 que os primeiros vinhos Odisseia foram produzidos. Mas Jean-Hugues Gros já estava a trabalhar no Douro desde 1999. Depois de ter completado o curso de Enologia e vários estágios na Borgonha em 1992, Jean-Hugues Gros teve a oportunidade de passar 16 meses na Sandeman, no Porto. E foi assim que começou a descoberta dos vinhos do Porto e do Douro. Hoje, Jean-Hugues Gros é produtor e também consultor enólogo para várias quintas do Douro.

## O VINHO

Para o lote de Odisseia Reserva são selecionadas uvas das castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz, das encostas do rio Torto e do rio Távora, de vinhas com mais de 20 anos. As melhores uvas são escolhidas na vinha e vinificadas separadamente em cuba inox com controlo de temperatura a 25°C. Metade do lote final envelhece em cascos de carvalho frances novos durante 9 meses. É um vinho que se caracteriza pela elegância, a qualidade da fruta e uma madeira bem casada que não esconde a fruta. Concentrado, com taninos maduros, é um vinho com potencial de guarda, embora dá muito prazer ser bebido nos primeiros anos depois de engarrafado.

---

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz  
VINIFICAÇÃO: As melhores uvas são escolhidas na vinha e vinificadas separadamente em cuba inox com controlo de temperatura a 25°C. Metade do lote final envelhece em cascos de carvalho frances novos durante 9 meses.  
TEOR ALCOÓLICO: 14%  
ACIDEZ: 5,1 gr/l  
pH: 3,68  
AÇUCARES: <5 gr/l

---

PORTUGAL SIGNATURE, LDA.  
Rua Manuel Dias N° 396 - Fracção G | 4495-129 Póvoa de Varzim  
Telf: +351 000 000 000 | Telm: +351 914 755 716 | geral@portugalsignature.com  
www.portugalsignature.com

