

## ODE Wines

English

Português

[odewinery.com](http://odewinery.com)



R. Col. Lopes Mateus, 13 - Vila Chã de Ourique - Portugal  
+351 243 142 209 | [contact@odewinery.com](mailto:contact@odewinery.com)

**GRAPES**

100% Viognier

**TASTING NOTES**

This is a French variety that has adapted very well to the region.

This wine is unoaked and was kept on suspended lees after fermentation for 5 months prior to bottling.

This increased the body and mouthfeel of the wine while retaining the vibrant, fresh, varietal fruit. Intense white peach, nectarine, apricot & tropical fruit flavours with hints of ginger & spice.

**PAIRING SUGGESTIONS**

This is an excellent wine for a wide range of cuisines but particularly Sushi & Sashimi & spicy Indian & Thai curries.

**CELLARING POTENTIAL**

This wine is ready to drink upon release and should be consumed within the first 3 years.

**TECHNICAL DETAILS**

Alcohol: 13%  
Tartaric Acid: 5.3 g/L  
pH: 3.41  
Residual Sugar: 1.4g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year.

With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.

**GRAPES**

100% Semillon

**TASTING NOTES**

Another French variety and one that is not so common in Portugal. Often associated with making sweet wines, here we wanted to create a dry white style with low alcohol and high natural acidity.

A small portion of this wine (15%) was aged in 500L new French oak barrels for 5 months to add texture and definition.

Bone dry with citrus- lemon and lime fruits as well as lemon grass green apple and a fine mineral finish.

**PAIRING SUGGESTIONS**

As a young wine this pairs really well with simply grilled or fried seafood. Fully mature it is a perfect match for slow roast pork or poultry such as pheasant.

**CELLARING POTENTIAL**

Will drink well on release but also has the potential to develop and age well for up to 10 years or more.

**TECHNICAL DETAILS**

Alcohol: 12%  
Tartaric Acid: 5.7 g/L  
pH: 3.41  
Residual Sugar: 1.3g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year.

With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.

**GRAPES**

100% Fernão Pires

**TASTING NOTES**

Indigenous to the region.

Fernao Pires is a versatile variety that can make many different styles of wines. Here our aim was to make highlight the tropical fruit characters while making a well-structured, food friendly wine. 50% of this wine was aged in 500L new French oak barrels for 5 months.

Bold and fresh with tropical fruit, nettles, and herbs. Well integrated oak playing a supporting role and adding great texture to the wine.

**PAIRING SUGGESTIONS**

A very food friendly style that will work well with seafood and salads but also with grilled pork or veal.

**CELLARING POTENTIAL**

This wine will continue to develop in complexity over the next 3 years in the bottle.

**TECHNICAL DETAILS**

Alcohol: 13.5%  
Tartaric Acid: 5.4 g/L  
pH: 3.46  
Residual Sugar: 1.6g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year.

With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.



**GRAPES**

100% Arinto

**TASTING NOTES**

We love Arinto and it is our flagship white wine. With high natural acidity and low alcoholic degree Arinto has the ability to age very well.

When handled correctly it can show off its fantastic Burgundian-like style. 50% of this wine was aged in 500L new French oak barrels for 5 months.

A truly elegant example of the super potential of this variety. Beautiful pear and green apple fruit, buttermilk, quince, and subtle vanilla.

**PAIRING SUGGESTIONS**

A great wine with delicate flavours and rich sauces. With high natural acidity it is a great wine for duck confit. It also works well with mushroom dishes like risotto and soft cheeses.

**CELLARING POTENTIAL**

A beautiful wine now but a wine that will reward patient Cellaring over the next 10 years.

**TECHNICAL DETAILS**

Alcohol: 12.5%  
Tartaric Acid: 7.5 g/L  
pH: 3.22  
Residual Sugar: 1.2g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year.

With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.

**GRAPES**

70% Arinto  
30% Fernão Pires

**TASTING NOTES**

Our 'Enóloga' wines represent unique, limited expressions of the best of our vineyards in any given year.

Two barrels were identified as being special and so were reserved from our 2022 vintage, with the idea of making this wine.

One barrel of 100% Arinto and one barrel of 50% Arinto & 50% Fernão Pires. The wines spent 12 months in new French Oak puncheons (500L) before being blended prior to bottling.

This wine is the result of the of the 'Maximum Attention' that our winemaker, Maria Vicente, pays to each and every wine, and in this case each barrel.

Incredibly complex on the nose with aromas of toasted hazelnuts, crème brûlée and pear. Rich and full bodied on the pallet, but with a focus and a fantastic depth of flavour that sails across your pallet. The finish is elegant, long and fine. This is an ode to the 2022 vintage.

**CELLARING POTENTIAL**

This wine is ready to drink on release and will continue to deepen in complexity for the next 10 years.

**TECHNICAL DETAILS**

Alcohol: 13%  
Tartaric Acid: 6g/L  
pH: 3.38  
Residual Sugar: 1.2g/L

**PAIRING SUGGESTIONS**

A wine of this calibre deserves something special like poached lobster tail with truffle butter. Cheers!

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year. With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.

**GRAPES**

100% Touriga Nacional

**TASTING NOTES**

Grown all over Portugal this variety is ideally suited to our region. It is late ripening and fairs very well in warm weather.

Carefully selected grapes were macerated at cold temperature before being trodden by foot in traditional stone lagares. The wine then spent 3 months in an Ovoide (Porous egg shaped deposit) to allow for gentle micro-oxidization. 30% of this wine was aged in 500L new French oak barrels for 4 months.

Vibrant deep purple in colour, soft plum and mulberry fruit, spicy, earthy and a little wild.

This wine highlights the aromatic characters of the variety.

**PAIRING SUGGESTIONS**

An ideal wine for BBQ & grilled red meats as well as game dishes and rich tomato based sauces.

**CELLARING POTENTIAL**

Ready to drink on release it is best consumed within 5 years.

**TECHNICAL DETAILS**

Alcohol: 13%  
Tartaric Acid: 6,3 g/L  
pH: 3.66  
Residual Sugar: 2.6g/LI

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year.

With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.

**GRAPES**

100% Touriga Nacional

**TASTING NOTES**

Touriga Nacional, like Syrah and Aragonés is often associated with making powerful, tannic wines. However, like these other varieties, Touriga Nacional also has a softer side. It is the spicy, aromatic characters of Touriga that makes the variety something special.

Our best Touriga Nacional fruit is hand harvested then trodden by foot in stone 'lagares'. It is then matured in stainless steel tanks and French Oak puncheons for 12 months. Highly toned, with aromas of spicy red fruits and focussed, fine finish. This is Touriga Nacional at its most elegant.

**PAIRING SUGGESTIONS**

A wine with this finesse is the perfect match for poultry, duck, quail, pheasant & squab. Its delicate structure also allows to pair well with oily fish like salmon & tuna. That said, it is a joy to drink on its own. Cheers!

**CELLARING POTENTIAL**

This wine will continue to improve in complexity over the next 10 years

**TECHNICAL DETAILS**

Alcohol: 12%  
Tartaric Acid: 5.9g/L  
pH: 3.6  
Residual Sugar: 2g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year. With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.





GDE

UNICA 2023

NATURALMENTE

#### GRAPES

100% Touriga Nacional

#### TASTING NOTES

Created using the traditional carbonic maceration process. This Touriga Nacional is light and fun, with soft supple tannins. Beautiful soft blue and black fruit flavours, wet river stones, and gentle black pepper.

When celebrating the end of the harvest, enjoy it with friends and family.

#### PAIRING SUGGESTIONS

The ideal partner to a great selection of charcuterie. Works well with a wide range of tapas style dishes and the soft fruit and tannin structure makes it great with BBQ meats.



#### CELLARING POTENTIAL

It is ready to drink in the same year of production but also will develop complexity over the next 2 to 3 years.

#### TECHNICAL DETAILS

Alcohol: 11.5%  
Tartaric Acid: 6.1g/L  
pH: 3.6  
Residual Sugar: 1.6g/L

MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year. With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.

**GRAPES**

Alicante Bouschet 35%  
Touriga Nacional 35%  
Tinta Barroca 25%  
Cabernet Sauvignon 5%

**TASTING NOTES**

These four varieties were co-fermented in stainless steel before undergoing a long, slow malolactic fermentation. This process allows for the complete harmonization of the varieties as one, with the best attributes of each working in synergy.

50% of the blend was matured for 10 months in used 500L French oak barrels.

This is a soft, savoury blend with elegant black fruit, earth, truffle flavours. Medium bodied with a well-rounded, elegant, toned structure and a long fine finish of soft drying tannins.

**PAIRING SUGGESTIONS**

A really great wine for grilled lamb chops, a thick cut steak & frites, or even a Middle Eastern mixed grill with all the trimmings.

**CELLARING POTENTIAL**

While in perfect harmony on release this wine will develop beautifully over the next 10 years and will reward those who can be patient enough to give this the time it deserves.

**TECHNICAL DETAILS**

Alcohol: 13.5%  
Tartaric Acid: 5.9g/L  
pH: 3.63  
Residual Sugar: 2.8g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year. With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.

**GRAPES**

100% Alicante Bouschet

**TASTING NOTES**

Fermenting and aging wines in clay amphorae is tradition dating back 6000 years. We are proud to say that this ancient way of making wine is alive and well at ODE. This age-old technique is used here to produce a modern style of wine that truly highlights the variety.

A vibrant, expressive, powerful, textured, and yet elegant wine made from 100% Alicante Bouschet. Fermented and matured for 12 months in traditional clay amphorae. Minimal intervention wine making at its best!

**PAIRING SUGGESTIONS**

The perfect accompaniment to slow braised lamb or beef shanks as well as rich hearty stews.

Its texture and focus also makes it a great wine for mature hard cheeses like Parmigiano Reggiano or Serra da Estrela.

**CELLARING POTENTIAL**

This well-structured wine will continue to develop complexity and become even more elegant and expressive over the next 10 years.

**TECHNICAL DETAILS**

Alcohol: 13.5%  
Tartaric Acid: 5.6g/L  
pH: 3.66  
Residual Sugar: 2.8g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

Following organic, sustainable and regenerative principles to ensure we have healthy soils, positive organic matter and a disease-free environment, our vines are lovingly nurtured to deliver their best fruit year after year. With quality grapes our aim is to produce elegant, fruit-forward wines that respect varietal characteristics and show a true sense of place. Our philosophy of 'Minimal Intervention & Maximum Attention' is core to us being able to craft interesting & stylish wines year on year.



**CASTAS**

100% Viognier

**NOTAS DE PROVA**

Viognier é uma casta francesa que apresenta uma grande capacidade de adaptação a esta região.

Este vinho é um “unoaked” que se manteve em contacto com borras finas durante 5 meses após a fermentação.

Esta técnica permitiu-nos dar corpo e uma maior intensidade de boca, retendo as conhecidas características da casta como a sua frescura e o seu lado frutado. Notas de pêssego, nectarinas, damascos e frutos tropicais e até mesmo gengibre e especiarias.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO**

Este vinho é uma boa opção para uma grande variedade de cozinhas, mas harmoniza particularmente bem com sushi e sashimi, comida indiana picante e caril tailandês.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Este vinho está pronto a beber jovem e deve ser consumido nos primeiros 3 anos.

**DETALHES TÉCNICOS**

Álcool: 13%  
Ácido Tartárico: 5.3 g/L  
pH: 3.41  
Açúcar Residual: 1.4 g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.



**CASTAS**

100% Semillon

**NOTAS DE PROVA**

Uma casta francesa que não é muito comum em Portugal. Apesar de ser normalmente associada a vinhos doces, o ODE Semillon é um vinho seco, com baixo nível alcoólico, e com uma elevada acidez natural.

Com o intuito de adicionar textura e definição, cerca de 15% deste vinho envelheceu em barricas novas de 500l de carvalho francês durante 5 meses.

Na boca, seco e cítrico - notas de limão e lima, assim como maçã verde e um final de boca mineral.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO**

Como um vinho jovem, este vinho harmoniza com facilidade com marisco grelhado ou frito. Envelhecido é o vinho perfeito para acompanhar assado de porco ou aves como faisão.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Vinho para consumo jovem, mas com potencial de envelhecer em garrafa por 10 ou mais anos.

**DETALHES TÉCNICOS**

Álcool: 12%  
Ácido Tartárico: 5.7 g/L  
pH: 3.41  
Açúcar Residual: 1.3g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.

**CASTAS**

100% Fernão Pires

**NOTAS DE PROVA**

Casta indígena da região

Fernão Pires é uma casta bastante versátil que nos permite desenhar diferentes estilos de vinho. O nosso objetivo era criar um vinho que representasse o lado tropical da fruta, mas ao mesmo tempo bem estruturado e gastronómico. 50% desse vinho envelheceu em barricas novas de 500l de carvalho francês por 5 meses.

Na boca, arrojado, mas fresco, com notas de fruta tropical e herbáceos. A madeira criou um suporte e adicionou uma textura formidável ao vinho.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO**

Um vinho muito gastronómico, que harmoniza com facilidade com marisco e saladas, mas também com porco ou vitela grelhada.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Este vinho tem o potencial de desenvolver a sua complexidade durante os 3 anos seguintes ao seu engarrafamento.

**DETALHES TÉCNICOS**

Álcool: 13.5%  
Ácido Tartárico: 5.4 g/L  
pH: 3.46  
Açúcar Residual: 1.6g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.

**CASTAS**

100% Arinto

**NOTAS DE PROVA**

Adorámos Arinto!

A sua acidez natural e o seu baixo nível alcoólico vão permitir um grande potencial de envelhecimento em garrafa.

Quando manuseada corretamente a casta permite desenhar um vinho fantástico num estilo semelhante ao Borgonha. 50% deste vinho envelheceu por 5 meses em barricas novas de 500l de carvalho francês.

Um verdadeiro e elegante exemplo do potencial da casta. Notas de pera e maçã verde, marmelo e baunilha.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO**

Um vinho com uma acidez natural, é uma ótima opção para pato confitado. Também resulta bem com risoto de cogumelos e queijo.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Um vinho pronto a beber, mas com um excelente potencial de envelhecimento nos próximos 10 anos.

**DETALHES TÉCNICOS**

Álcool: 12.5%  
Ácido Tartárico: 7.5 g/L  
pH: 3.22  
Açúcar Residual: 1.2g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.

**CASTAS**

70% Arinto  
30% Fernão Pires

**NOTAS DE PROVA**

Os nossos vinhos Enóloga representam unicidade e a melhor expressão qualitativa de cada ano.

Em 2022, duas barricas foram identificadas como sendo especiais, tendo sido reservadas para a conceção deste vinho. Um barril de 100% Arinto e um barril de 50% Arinto e 50% Fernão Pires.

Os vinhos passaram 12 meses em barricas novas de carvalho francês (500l) antes de serem loteados.

Este vinho é o resultado da "Atenção Máxima" que a nossa enóloga, Mariva Vicente, presta a cada vinho e, neste caso, a cada barrica.

Incrivelmente complexo no nariz com aromas de avelãs torradas, creme brûlée e pera. Rico e encorpado, mas com uma fantástica profundidade de sabor que navega através do palato. O final de boca é elegante, logo e fino. Esta é uma ode à colheita de 2022.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO**

Um vinho deste calibre merece algo especial como lagosta suada com manteiga de trufa. Saúde!

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Este vinho está pronto para beber no lançamento e continuará a aprofundar a complexidade nos próximos 10 anos.

**DETALHES TÉCNICOS**

Álcool: 13%  
Ácido Tartárico: 6g/L  
pH: 3.38  
Açúcar Residual: 1.2g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.

**CASTAS**

100% Touriga Nacional

**NOTAS DE PROVA**

Uma casta que se encontra por todo o país, esta variedade adapta-se bem à região do Tejo. O seu amadurecimento é mais tardio e comporta-se bem em temperaturas mais quentes.

As melhores uvas são escolhidas e maceradas a baixa temperatura antes de serem pisadas a pé em lagares tradicionais de pisa de pedra. Posteriormente o vinho fica 3 meses no Ovoide - depósito poroso em forma de ovo - para permitir micro-oxigenação. 30% deste vinho envelheceu por 4 meses em barricas novas de carvalho francês.

Aos olhos, um roxo intenso e vibrante, na boca ameixa, amora e especiarias.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO**

O vinho ideal para churrasco e carnes vermelhas grelhadas, assim como para pratos mais complexos e molhos com base de tomate.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Pronto a beber, deve ser consumido nos primeiros 5 anos após o engarrafamento.

**DETALHES TÉCNICOS**

Álcool: 13%  
Ácido Tartárico: 6,3 g/L  
pH: 3.66  
Açúcar Residual: 2.6g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.

**CASTAS**

100% Touriga Nacional

**NOTAS DE PROVA**

A casta Touriga Nacional, tal como a Syrah e Aragonês é frequentemente associada à produção de vinhos tânicos poderosos. No entanto, consegue também apresentar um lado mais macio. São as características picantes e aromáticas da Touriga que fazem da variedade algo especial.

As melhores uvas da nossa Touriga Nacional são escolhidas manualmente antes de serem pisadas a pés em lagares tradicionais de pisa de pedra. O vinho é posteriormente amadurecido em aço inoxidável e envelhecido em barricas de carvalho francês de 500l durante 12 meses.

Altamente estruturado e com aromas a frutos vermelhos picantes com um fim de boca fino e preciso. A Touriga Nacional na sua versão mais elegante.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO**

Um vinho com esta delicadeza é a combinação perfeita para aves, patos, codornizes ou faisão. A sua estrutura delicada também permite combinar bem com peixes gordurosos como salmão ou atum. Dito isto, é também uma alegria bebê-lo sem acompanhamento. Saúde!

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Este vinho continuará a melhorar em complexidade nos próximos 10 anos.

**DETALHES TÉCNICOS**

Álcool: 12%  
Ácido Tartárico: 5.9g/L  
pH 3.6  
Açúcar Residual: 2g/L

**MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION**

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.



The logo for CDE (Câmara de Regulação do Mercado de Vinhos) is displayed in a white, serif font against a background of vibrant, abstract, swirling colors in shades of orange, yellow, and blue.

ÚNICA TOURIGA NACIONAL 2023

NATURALMENTE

## CASTAS

100% Touriga Nacional

## NOTAS DE PROVA

Elaborado através do processo de maceração carbónica, "Única" é um vinho ligeiro e divertido com taninos suaves e notas de frutos silvestres e pimenta preta.

O vinho perfeito para celebrar o fim das vindimas e festejar com familiares e amigos.

## SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

O parceiro ideal para uma grande seleção de charcutaria. Funciona bem com uma grande variedade de pratos de estilo tapas, e, pela sua estrutura suave de taninos, torna-o ótimo com carnes para churrasco.



## POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Está pronto para beber, mas irá desenvolver maior complexidade nos próximos 2 a 3 anos.

## DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11.5%  
Ácido Tartárico: 6.1g/L  
pH: 3.6  
Açúcar Residual: 1.6g/L

## MINIMAL INTERVENTION MAXIMUM ATTENTION

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.

## NATURALMENTE

## CASTAS

Alicante Bouschet 35%  
Touriga Nacional 35%  
Tinta Barroca 25%  
Cabernet Sauvignon 5%

## NOTAS DE PROVA

Estas quatro variedades foram co-fermentadas em aço inoxidável antes de serem submetidas a uma longa e lenta fermentação maloláctica. Este processo permite a harmonização completa das variedades como um todo, com os melhores atributos de cada uma trabalhando em sinergia. 50% do lote foi estagiado durante 10 meses em barricas usadas de carvalho francês de 500l.

Notas de frutos pretos, trufas, terra e especiarias, um vinho de sabores suaves com taninos picantes.

## SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Um ótimo vinho para carnes grelhadas como costeletas de cordeiro, carnes vermelhas, ou até mesmo uma grelhada mista do Médio Oriente, caracterizada pelos sabores contrastantes das especiarias.



## POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Embora em perfeita harmonia desde o lançamento, este vinho irá desenvolver todo o seu potencial nos próximos 10 anos e recompensará aqueles que puderem ser pacientes o suficiente para esperar.

## DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13.5%  
Ácido Tartárico: 5.9g/L  
pH: 3.63  
Açúcar Residual: 2.8g/L

MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.



## NATURALMENTE

## CASTAS

100% Alicante Bouschet

## NOTAS DE PROVA

Fermentar e envelhecer vinhos em ânforas de barro é uma tradição que remonta a 6000 anos. Temos orgulho em dizer que esta forma antiga de fazer vinho está bem viva na ODE. Esta técnica milenar é usada aqui para produzir um estilo moderno de vinho que realmente destaca a variedade.

Um vinho elegante, mas expressivo, elaborado 100% a partir da casta Alicante Bouschet. Fermentado e estagiado em ânforas de barro durante 12 meses. Um vinho especial, elaborado com o mínimo de intervenção possível.

## SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

O acompanhamento perfeito para assados como cordeiro, bem como guisados ricos e saudáveis. A sua textura e foco também o tornam um excelente vinho para queijos duros curados, como o Parmigiano Reggiano ou Serra da Estrela



## POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Este vinho bem estruturado continuará a desenvolver complexidade e a tornar-se ainda mais elegante e expressivo nos próximos 10 anos.

## DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13.5%  
Ácido Tartárico: 5.6g/L  
pH: 3.66  
Açúcar Residual: .2.8g/L

MINIMAL INTERVENTION  
MAXIMUM ATTENTION

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.