



OBOÉ TINTO  
GRANDE ESCOLHA DOURO  
DOC 2003

## Um grande, grande vinho

Na edição de 12 de Novembro do *24horas* referi-me ao Fagote Tinto 2002, o vinho de “entrada” e mais acessível da CDV – Companhia dos Vinhos do Douro, a que o enólogo José Miguel Vasques de Almeida dá a cara. Hoje volto à liça com o topo de gama, o Oboé Grande Escolha DOC Douro 2003, um notável vinho que recentemente foi colocado no mercado.

É um vinho de cor carregada, muito concentrado, um tinto de respeito, com aromas fantásticos a uvas maduras das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca. Na boca é cheio, quase pastoso, mas surpreendentemente



elegante, com os taninos firmes, talvez a pedir alguma paciência para que o deixemos descansar mais um bom par de anos.

Os 20 meses que passou em barricas novas de carvalho francês, convenientemente vigiado pelos enólogos José Miguel Almeida e Marta Casanova, deram-lhe estrutura e alma, falta-lhe agora um pouco mais de sabedoria, ainda que já esteja absolutamente bebível. O final é intenso e prolongado, como um vinho de categoria deve ter. Custa cerca de 45 euros nas boas garrafeiras, é um vinho que pede comida e, como tal, acompanha na perfeição pratos bem elaborados.