



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 PONTÃO 2022

Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

O Pontão assume um lugar maior do que o de um simples topo de gama: é uma homenagem às vinhas velhas da H.O - Horta Osório, ao Baixo Corgo e às suas gentes. Produzi-lo implicou, acima de tudo, um profundo sentido de responsabilidade — o de honrar o legado de quem, naquele lugar tão especial, plantou aquelas vinhas e preservou a sua identidade até aos dias de hoje.

Vinificação

Após vindima manual, as uvas foram transportadas em caixas de 18 kg de capacidade, de forma a não prejudicar a integridade do cacho. À chegada à adega, as caixas foram colocadas dentro da arca frigorífica, com o objetivo de reduzir a temperatura dos bagos, seguindo posteriormente para o processo de descarga num tapete de escolha para uma primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos, que foram transportados por gravidade para os depósitos de fermentação em inox. Após 48 h em maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, a fermentação alcoólica decorreu durante 10 dias, onde, conforme a casta e a parcela, era executado um protocolo de remontagens e delestages. Após a fermentação malolática, as diferentes componentes estagiaram em barricas de carvalho de 225 L durante 23 meses. Após engarrafamento, o vinho estagiou mais 12 meses em garrafa.

Ano Vitícola

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e seco, e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para condicionar as doenças fúngicas da vinha. Porém, as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto, tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, com início a 05 de Agosto que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade e com pouco impacto na quantidade.

Nota de Prova

Rubi profundo. Aroma muito complexo, com notas de hibisco seco, incenso e ginja, com apontamentos de café, pimenta-preta, madeira de cerejeira e caixa de charuto. Na boca, a idade avançada das vinhas velhas no Baixo Corgo revela-se na concentração, estrutura, profundidade e complexidade, temperada pela frescura da proximidade à Serra do Marão. Um vinho de carácter intemporal, com longos anos pela frente.

Análise

Teor Alcoólico	Acidez Total	Açúcar Residual	pH
14,5 %	5,6 g/dm ³	0,60 g/dm ³	3,77

Estágio

23 meses em barricas de carvalho e 12 meses em garrafa.

Castas

Vinha Velha: Parcela "Travessas"

Enólogos

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha

