

FONTE DO OURO

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2015

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Granítico, ligeiramente ácido, pobre em nutrientes

Granitic base loam, slightly acidic, poor in nutrients

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Afrocheiro, Jaen

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Fermentação com suave maceração / *Fermentation with gentle maceration*

ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação malo-láctica este vinho estagiou 6 meses em barricas usadas de carvalho francês - Allier

After the malo-lactic fermentation, this wine aged for 6 months in used French oak barrels - Allier

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5,88 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,65

COR / COLOUR

Rubi / *Ruby*

AROMA

Frutos vermelhos, notas de "earl-grey", ligeira nota de tosta

Red fruit, earl grey note, smooth toast

PROVA / PALATE

Na boca revela frescura, corpo suave e taninos elegantes característicos dos vinhos do Dão

The freshness on the palate is complemented by smooth and elegant tannins, which are typical of the best Dão wines

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave, agradável e longo / *Very smooth, pleasant and persistent*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha carnes vermelhas e assados de forno

Serve between 16 and 18°C. Goes well with red meat and oven roasts

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

