

FONTE DO OURO

Tipo • Type

Rosé • Rose

Região • Region

Dão

Ano de Colheita • Vintage

2022

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, Tinta Roriz, Alfrocheiro

Vinificação • Vinification

Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 10 horas. Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias.

After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 10 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 15 days.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6,1 gr/l

pH: 3,3

Cor • Colour

Rosado • Rose-colored

Aroma

Frutos vermelhos (framboesa e morango) muito característicos das castas.

Red fruit (raspberries and strawberries) typical from these grape varieties.

Prova • Palate

Fresco e elegante, marcado pelos frutos vermelhos.

Fresh and elegant, marked by berry fruit flavours.

Final de Boca • Tasting Note

Muito suave e agradável. • Very smooth and pleasant.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, pastas, saladas, comidas mediterrânicas com ervas e comida asiática.

Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, with pastas, salads, mediterranean food with herbs and asian food.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

