

FONTE DO OURO

TOURIGA NACIONAL

Tipo • Type

Tinto • Red

Região • Region

Dão

Ano de Colheita • Vintage

2019

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

Vinificação • Vinification

Fermentação com longa e suave maceração para extrair o máximo de potencial desta casta.

Long fermentation with gentle maceration, in order to extract the maximum potencial from this magnificent grape variety.

Estágio • Ageing

A fermentação malo-láctica decorreu em barricas novas de carvalho francês - Allier, onde estagiou 12 meses..

The malo-lactic fermentation was developed in new french Allier oak barriques and aged in there for 12 months.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,1 gr/l

pH: 3,65

Cor • Colour

Rubi carregado • Deep ruby

Aroma

Floral a violetas e bergamota próprios da casta, groselha madura, bem casado com a madeira. • Distinctive of Touriga Nacional grape, floral hint of violet and bergamot, ripe blackcurrant with the elegance of Allier oak.

Prova • Palate

Sentem-se os taninos robustos mas suaves e os frutos silvestres com um grande equilíbrio e complexidade. • Robust yet smooth tannins, perfectly complemented by berry fruit flavours with great balanced and complexity.

Final de Boca • Tasting Note

Muito suave, agradável e muito persistente. • Very smooth, pleasant and persistent.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas, assados bem condimentados.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with game, spicy roasted red meat.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

