

FORTE DO OURO

RESERVA

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, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen

Vinificação • Vinification

Fermentação com longa e suave maceração para extrair o máximo de potencial destas castas.

Long fermentation with gentle maceration, in order to extract the maximum potential from these magnificent grape varieties.

Estágio • Ageing

Após a fermentação malo-láctica este vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês - Allier.

After the malo-lactic fermentation, this wine aged for 9 months in french oak barrels - Allier.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,7 gr/l

pH: 3,6

Cor • Colour

Rubi • Ruby

Aroma

Frutos vermelhos e chocolate, bem casados com o elegante aroma da madeira. • Red berries and chocolate, combined with the elegance of Allier oak.

Prova • Palate

Encorpado, bons taninos, complexidade e persistência notáveis.

Full bodied with soft tannins, complex and persistent finish.

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 bem caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.

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

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu

Prémios • Awards

GOLD - MUNDUS VINI 2022



Certificado • Certified

