

# FONTE DO OURO

## ENCRUZADO

### TIPO / TYPE

Branco / White

### 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

Encruzado

### VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou em barricas novas de carvalho francês

*Pre-fermentative skin contact, after pressing the clear juice fermented in new French oak barriques*

### ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação, o vinho estagiou nas barricas durante 4 meses com batonage

*After fermentation, the wine was kept in the barriques for 4 months with batonage*

### ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13,5%

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

pH: 3,3

### COR / COLOUR

Amarelo citrino brilhante / Pale bright green

### AROMA

Frutado citrino/tropical (ananás), grande mineralidade e ligeira nota de tosta

*Fresh citric/tropical (pineapple) aroma, a marked hint of minerality together with the toast character of the barrique*

### PROVA / PALATE

Na boca sobressai a mineralidade, a frescura e a elegância, mostra volume e uma persistência notável

*In the mouth, the feeling of freshness and minerality mark the wine, with remarkable volume and persistence*

### FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

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

### CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir a 12°C. Acompanha bem peixes gordos, assados ou grelhados, charcutaria e queijos de ovelha

*Serve it at 12°C. Ideally suited to grilled or oven fish, delicatessen and ewe cheeses*

### ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



BOASQUINTAS