

FONTE DO OURO

GRANDE RESERVA

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2013

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, Jaen

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

As uvas depois de desengaçadas passam por uma maceração a frio durante 3 dias. Segue-se a fermentação alcoólica com longa e suave maceração com delestage, para extrair o máximo de potencial destas castas

After destemmed, the grapes go through a cold maceration for 3 days, before entering alcoholic fermentation with a long and gentle maceration with delestage, in order to extract the maximum potential from these magnificent grape varieties

ESTÁGIO / AGEING

A fermentação malo-láctica decorreu em barricas novas de carvalho francês – Allier, onde estagiou 18 meses / The malo-lactic fermentation was developed in new french Allier oak barriques and aged in there for 18 months

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 5,82 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,56

COR / COLOUR

Vermelha profunda e consistente / Deep and consistent red

AROMA

Intenso a frutos pretos, como a groselha, a par dos aromas florais, balsamicos e especiados próprios do estágio em madeira / Intense black fruit aroma, such as blackcurrant, combined with the floral, balsamic and spiciness characteristic of Allier oak

PROVA / PALATE

Encorpado com taninos robustos mas polidos com uma acidez e frescura marcantes onde sobressae a fruta preta e o chocolate. Mostra-se um vinho cheio, concentrado e complexo com grande potencial de envelhecimento.

Full-bodied with robust but polished tannins with a remarkable acidity and freshness where the black fruit and the chocolate are the highlights. It shows a full, concentrated and complex wine with great aging potential.

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Equilibrado, expressivo, longo e persistente / Balanced, expressive, long 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



BOASQUINTAS