

FONTE DO OURO

RESERVA

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2014

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, 50% deste vinho estagiou 9 meses em barricas novas de carvalho francês – Allier, os restantes 50% em inox

After the malo-lactic fermentation, 50% of this wine aged for 9 months in french Allier oak barriques

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 5,80 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,62

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

Corpo suave e elegante, bons taninos, frutos silvestres e uma complexidade e persistência notáveis

Smooth tannins are complemented by berry fruit flavours with a complex and persistent finish

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave, agradável e muito 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



BOASQUINTAS