

# FONTE DO OURO

## ENCRUZADO

### TIPO / TYPE

Branco / White

### REGIÃO / REGION

Dão

### ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2018

### 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 barrels*

### ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação, o vinho estagiou nas barricas durante 4 meses com batonage  
*After fermentation, the wine was kept in the barrels 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

Cor verde / Green

### AROMA

Frutos brancos e citrinos, com notas de barrica  
*White fruits and citrus aromas, with barrique notes*

### PROVA / PALATE

Volumoso, fresco, muito mineral e elegante  
*Good structure, fresh, very mineral and elegant*

### 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

