

FONTE DO OURO

TIPO / TYPE

Rosé / Rose

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

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 10 horas.
Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias.
After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 10 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 15 days

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%
Acidez Total / *Total Acidity*: 6,0 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*
pH: 3,3

COR / COLOUR

Rosado / *Rose-colored*

AROMA

Frutos vermelhos (framboesa e morango) muito característicos das castas
Red fruit (raspberries and strawberries) typical from these grape varieties

PROVA / PALATE

Fresco e elegante, marcado pelos frutos vermelhos
Fresh and elegant, marked by berry fruit flavours

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável/ *Very smooth and pleasant*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, pastas, saladas, comidas mediterrânicas com ervas e comida asiática

Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, with pastas, salads, mediterranean

food with herbs and asian food

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



BOASQUINTAS