

# FONTE DO OURO

**TIPO / TYPE**

Branco / White

**REGIÃO / REGION**

Dão

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2019

**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, Arinto

**VINIFICAÇÃO / VINIFICATION**

Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou a 14°C  
*Pre-fermentative skin contact, after pressing the clear juice fermented at 14°C*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 5,9 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,35

**COR / COLOUR**

Verde / Green

**AROMA**

Muito aromático, onde sobressai a maçã, pera e frutos tropicais  
*Very aromatic where apple, pear and tropical fruit stand out*

**PROVA / PALATE**

Fresco, mineral, frutos brancos e amarelos, com boa estrutura de boca  
*Fresh, mineral, white and yellow fruit with good mouth structure*

**FINAL DE BOCA / TASTING NOTE**

Boa persistência e frescura / *Persistent and fresh*

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir a 10°C. Acompanha bem entradas, mariscos e peixes  
*Serve it at 10°C. Goes well as a starter, seafood and grilled fish*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu

