

# FORTE DO OURO

**TIPO / TYPE**

Tinto / Red

**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, Alfrocheiro, Jaen

**VINIFICAÇÃO / VINIFICATION**

Fermentação com suave maceração / *Fermentation with gentle maceration*

**ESTÁGIO / AGEING**

Após a fermentação malo-láctica este vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês - Allier  
*After the malo-lactic fermentation, this wine aged for 6 months in French oak barrels - Allier*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%  
Acidez Total / *Total Acidity*: 5,88 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*  
pH: 3,65

**COR / COLOUR**

Rubi / Ruby

**AROMA**

Groselha e cereja  
*Blackcurrant and cherry*

**PROVA / PALATE**

Na boca revela frescura, corpo suave e taninos elegantes característicos dos vinhos do Dão  
*The freshness on the palate is complemented by smooth and elegant tannins, which are typical of the Dão wines*

**FINAL DE BOCA / AFTER TASTE**

Muito suave, agradável e longo / *Very smooth, pleasant and persistent*

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha carnes vermelhas e assados de forno  
*Serve between 16 and 18°C. Goes well with red meat and oven roasts*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu

