

# FORTE DO OIRO

## 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



BOAS QUINTAS