

FONTE DO OURO

ENCRUZADO

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

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



CERTIFICADO / CERTIFIED



PRÉMIOS / AWARDS

IWC 2020
Portuguese White Trophy
Dão White Trophy
GOLD 96 Points

