

FONTE DO OURO

RESERVA

TIPO / TYPE

Tinto / Red

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

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Fermentação com longa e suave maceração para extrair o máximo de potencial destas castas
Long fermentation with gentle maceration, in order to extract the maximum potential from these magnificent grape varieties

ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação malo-láctica, estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês – Allier
After the malo-lactic fermentation, this wine aged for 9 months in french oak barrels

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13,5%
Acidez Total / Total Acidity: 5,7 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid
pH: 3,6

COR / COLOUR

Rubi / Ruby

AROMA

Frutos vermelhos e chocolate, bem casados com o elegante aroma da madeira
Red berries and chocolate, combined with the elegance of Allier oak

PROVA / PALATE

Encorpado, bons taninos, complexidade e persistência notáveis
Full bodied with soft tannins, complex and persistent finish

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

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

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados
Serve between 16 and 18°C. Goes well with game, roasted red meat

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



CERTIFICADO / CERTIFIED



MUNDUS VINI 2022 GOLD

