

FORTE DO OURO

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2020

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

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



CERTIFICADO / CERTIFIED



MUNDUS VINI 2022 GOLD

