

FORTE DO OURO

RESERVA ESPECIAL TOURIGA NACIONAL

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

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Fermentação com longa e suave maceração para extrair o máximo de potencial desta casta
Long fermentation with gentle maceration, in order to extract the maximum potential from this magnificent grape variety

ESTÁGIO / AGEING

A fermentação malo-láctica decorreu em barricas novas de carvalho francês – Allier, onde estagiou 12 meses
The malo-lactic fermentation was developed in new french Allier oak barriques and aged in there for 12 months

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13,5%
Acidez Total / Total Acidity: 5,1 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid
pH: 3,65

COR / COLOUR

Rubi carregado / Deep ruby

AROMA

Floral a violetas e bergamota próprios da casta, groselha madura, bem casado com a madeira
Distinctive of Touriga Nacional grape, floral hint of violet and bergamot, ripe blackcurrant combined with the elegance of Allier oak

PROVA / PALATE

Sentem-se os taninos robustos mas suaves e os frutos silvestres com um grande equilíbrio e complexidade
Robust yet smooth tannins, perfectly complemented by berry fruit flavours with great balance and complexity

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

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

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

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

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



CERTIFICADO / CERTIFIED

