

QUINTA DA FONTE DO OURO

VINHO TINTO/RED WINE 2011

PRODUTOR/PRODUCER: SOCIEDADE AGRÍCOLA BOAS QUINTAS, LDA
ENÓLOGO/WINE MAKER: NUNO CANCELA DE ABREU



Região	Dão
Classificação	DOC
Tipo	Tinto
Ano de Colheita	2011
Clima	Mediterrânico
Tipo de Solo	Granítico, ligeiramente ácido, pobre em nutrientes
Castas	Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen
Vinificação	Fermentação com suave maceração
Estágio	Após a fermentação malo-láctica este vinho estagiou 6 meses em barricas usadas de carvalho francês - Allier
Análises	Teor alcoólico: 13% Acidez total: 5,5 gr/l em ácido tartárico pH: 3,7
Cor	Rubi
Aroma	Frutos vermelhos, notas de "earl-grey", ligeira nota de tosta
Prova	Na boca revela uma frescura e um corpo suave, taninos elegantes característicos dos vinhos do Dão
Final de Boca	Muito suave, agradável e longo
Consumo	Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas, assados de forno

Region	Dão
Classification	DOC
Type	Red
Vintage	2011
Climate	Mediterranean
Type of soil	Granitic base loam, slightly acidic, poor in nutrients
Grape varieties	Touriga Nacional, Alfrocheiro and Jaen
Vinification	Fermentation with gentle maceration.
Ageing	After malo-lactic fermentation, this wine was aged for 6 months in used French oak barrels - Allier
Analysis results	Alcoholic Strength: 13% Total acidity: 5,5 gr/l of tartaric acid pH: 3,7
Colour	Ruby
Aroma	Red fruit, earl grey note, smooth toast
Palate	The freshness of the palate is complemented by the smooth and elegant tannins, which are typical of the best Dão wines
Tasting note	Very smooth, pleasant and persistent
Serving suggestions	Serve between 16 and 18°C. Goes well with red meat, oven roasts