

FONTE DO OURO

DÃO NOBRE

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Dão

Ano de Colheita • Vintage

2022

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 a 20°C durante 18 dias. • *After pre-fermentative skin contact and pressing, the clear juice fermented in new French oak barriques at 20°C for 18 days.*

Estágio • Ageing

Após a fermentação, o vinho estagiou nas barricas durante 6 meses com batonage que lhe conferiu grande volume e complexidade no aroma e sabor. • *After fermentation, the wine was kept in the barriques for 6 months with batonage which granted it great volume and complexity in the aroma and flavour.*

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 6,4 gr/l

pH: 3,4

Cor • Colour

Amarelo citrino • *Pale bright green*

Aroma

Rico em frutos brancos e amarelos delicados que combinaram na perfeição com as notas de tosta da barrica. • *Rich in delicate white and yellow fruit perfectly combined with the toast character of the barrique.*

Prova • Palate

Na boca sobressai a mineralidade, a frescura e a elegância dos sabores da fruta branca e do amanteigado e baunilha do casamento com a madeira. No conjunto mostra um volume e uma persistência notáveis com grande potencial de evolução.

In the mouth, the feeling of freshness and minerality mark the wine together with the elegance of the white fruit as well as the buttery and vanilla from the oak. Showing on the overall a remarkable volume and persistence with great ageing potential.

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

