Fonte de Ouro encruzado

omschrijving

Fonte de Ouro oftewel in het Nederlandse; de gouden fontein is een monocepage wijn van de druif Encruzado. Encruzado uit de Dao regio wordt vaak vergeleken met de Chardonnay, omdat hij krachtig, smaakvol en in combinatie met houtrijping een mooi resultaat geeft. De druiven zijn met de hand geplukt, de bodems zijn van graniet. Fermentatie vindt plaats in nieuwe Franse eiken vaten, daarna 4 maanden rijping in nieuwe Franse eiken vaten, met de battonage methode van elke 2 weken voor 4 maanden lang.

Het heeft verschillende medailles gewonnen, zowel internationaal als nationaal. Bij Vivino heeft hij een 4,1/5 behaald.

informatie

Product Code 1SPX01

Land Portugal

Producent Fonte de Ouro

Regio Dao

Kleur Goud geel

Druivensoort Encruzado

Smaak Peer, sinaasappelschil, citrus, hout, vanille, licht kruiden, bloemen en elegant en een verfijnde afdronk.

Serveertip Kazen van schaap, gegrild vlees en visgerechten

Serveertemperatuur 10°C - 12°C

Alcoholpercentage 13%

Bewaren 12°C - 18°C (kamertemperatuur)

Afsluiting Kurk