
 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
100% Encruzado **Enólogo**  
Hugo Chaves**Viticultura**

A casta Encruzado é exclusiva da região do Dão, é bastante equilibrada, aromática e confere aos vinhos uma grande longevidade. As plantas crescem em encostas situadas entre os 350 e os 400 metros de altitude. A vinha é conduzida dentro de um programa de proteção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas. O controlo das infestantes é efetuado com mobilização do solo. A vindima é manual, quando estas atingem o ponto ótimo de maturação, situando-se na 2ª quinzena de Agosto. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10Kgs.

**Sistematização**

Espalдар vertical com 2 arames fixos e 2 arames móveis, uma densidade de 6060 plantas podadas em guyot duplo.

**Exposição:** Norte/Sul

**Solo:** Arenoso de origem granítica

**Castas:** 100% Encruzado

**Vinificação**

Fermentação do mosto a baixas temperaturas, 15 ° C, obtido a partir da prensagem direta das uvas de encruzado.

A segunda fermentação realizada segundo o método champagnes, com leveduras livres e respetivo estágio nas borras finas de 18 meses.

**Características físico-químicas**

**Álcool:** 11,7%

**Notas de prova**

Aroma fino a floral de citrinos e fruta de polpa branca. Boa estrutura, seco e acidez vincada que lhe confere frescura, longevidade e aptidão gastronómica.

