
 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Alfrocheiro **Ano de Colheita**
2013 **Enólogo**
Hugo Chaves**Viticultura**

O Alfrocheiro apareceu na região do Dão depois da filoxera, desconhecendo-se a sua origem. As vinhas situam-se na sub-região de Silgueiros 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 de infestantes é efectuado com mobilização do solo. A vindima é manual, quando estas atingem o ponto óptimo dematuração, situando-se na 2^a quinzena de Setembro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kgs.

**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

Casta: Alfrocheiro (100%)

Idade: 14 anos

Rendimento: 30 hl hectare

**Vinificação**

Estes vinhos são obtidos após fermentação a temperatura controlada de modo a preservar toda a elegância aromática, em balseiros de madeira e cuba de inox durante 20 dias.

O vinho faz a fermentação malolactica em barricas de carvalho francês e conseqüente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 5.444 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,4%

Acidez total: 5,91g/dm³

Acidez volátil: 0,53 g/dm³

pH: 3,78

**Notas de prova**

Aroma fino e elegante, a florais de camomila e margaça, fruta vermelha fresca. Muito elegante em boca com bom equilíbrio e polido final.

