
 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
80% Touriga Nacional  
20% Tinta Roriz **Ano de Colheita**  
2009 **Enólogo**  
Hugo Chaves

### Viticultura

A Touriga Nacional, casta maioritária do nosso encepamento e a Tinta Roriz, que lhe acrescenta complexidade, elegância e estrutura ao conjunto, 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. A vindima é manual, quando estas atingem o ponto óptimo de maturação, situando-se na 2ª quinzena de Setembro e a 1ª de Outubro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kgs.



### Sistematização

Espaldar 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:** À base de Touriga Nacional (80%), Tinta Roriz (20%)

**Idade:** 10 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 maloláctica em barricas de carvalho francês e consequente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

**Produção:** 4.666 garrafas



### Características físico-químicas

**Álcool:** 14,6%

**Acidez total:** 6,2 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,62 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,75



### Notas de prova

Granada intenso, mineral, fruta madura de ameixa, laranja e bergamota confitada, especiarias, mato e resinosas. Sucroso de final longo e concentrado.

