

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
80% Touriga Nacional
20% Tinta Roriz **Ano de Colheita**
2010 **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 2^a quinzena de Setembro e a 1^a de Outubro. 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

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

Idade: 11 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: 7.560 garrafas (0,75cl) e 200 garrafas (150cl)

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,2%

Acidez total: 6,10 g/dm³

Acidez volátil: 0,70 g/dm³

pH: 3,75

**Notas de prova**

Escuro, profundo de notas alicoradas. Madeira fresca e especiada, chocolate preto, fruta preta, amoras e ameixas compotadas, encorpado e denso, taninos jovens de grande amplitude e longevidade.

