
 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
Touriga Nacional  
Tinta Roriz  
Jaen **Ano de Colheita**  
2005 **Enólogo**  
Hugo Chaves**Viticultura**

As vinhas situam-se na sub-região de Silgueiros entre 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:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen Idade: 6 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 7 a 10 dias. O vinho faz a fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês e consequente estágio durante 15 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

**Produção:** 35.900 garrafas

**Características físico-químicas**

**Álcool:** 14,1 %

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

**Acidez volátil:** 0,68 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,76

**Notas de Prova**

Aroma a fruta madura. Boa estrutura e frescura de boca. Final quente e persistente.



Louise