
 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
Touriga Nacional
Tinta Roriz
Jaen **Ano de Colheita**
2006 **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

Casta: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen

Idade: 7 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 malolactica em barricas de carvalho francês e conseqüente estágio durante 15 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 34.460 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 13,4%

Acidez total: 6,0 g/dm³

Acidez volátil: 0,60 g/dm³

pH: 3,60

**Notas de Prova**

Aroma floral de belo recorte, fresco e intenso.

Bom equilíbrio na boca, estruturado. Final fresco persistente.

