

 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
60% Touriga Nacional  
20% Tinta Roriz  
20% Jaen **Ano de Colheita**  
2010 **Enólogo**  
Hugo Chaves**Viticultura**

A vinha encontra-se entre 350 a 400 metros de altitude. Este vinho foi elaborado com as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen num regime de proteção integrada. A vindima é manual, casta a casta. Em pequenas caixas de 10Kgs e em função do estado de maturação.

**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:** Touriga Nacional (60%) , Tinta Roriz (20%) e Jaen (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 malolactica em barricas de carvalho francês e consequente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

**Produção:** 25.600 garrafas

**Características físico-químicas**

**Álcool:** 14,6%

**Acidez total:** 6,45 g/dm<sup>3</sup>

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

**pH:** 3,71

**Notas de prova**

Fruta madura de bagas silvestres, caruma e corpo mediano. Fresco de boca, elegante, gastronómico de taninos maduros de grande firmeza.

