
 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
Touriga Nacional
Tinta Roriz
Jaen
Alfrocheiro **Ano de Colheita**
2007 **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, Alfrocheiro

Idade: 8 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 potenciara sua estrutura e complexidade.

Produção: 40.000 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,3%

Acidez total: 5,9 g/dm³

Acidez volátil: 0,5 g/dm³

pH: 3,65

**Notas de Prova**

Blend de 4 variedades, com base em 60% de Touriga Nacional. Concentrado na cor e no aroma frutado, com notas balsâmicas bem integradas. Na boca apresenta boa estrutura com taninos comedidos.



Santana