
 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
60% Touriga Nacional
20% Tinta Roriz
20% Jaen **Ano de Colheita**
2008 **Enólogo**
Hugo Chaves**Viticultura**

A Touriga Nacional, cheia e volumosa com a Tinta Roriz doce e estruturada e o Jaen de aromas complexos, 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 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 (60%), Tinta Roriz (20%), Jaen (20%)

Idade: 9 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 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 35.000 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,4%

Acidez total: 6,1 g/dm³

Acidez volátil: 0,60 g/dm³

pH: 3,70

**Notas de Prova**

Granada. Muito perfumado, onde sobressai a fruta madura doce e apelativa. Guloso mas fresco na boca com taninos bem medidos e fruta na dose certa. Final aromático com especiarias doces, num conjunto apelativo e atraente.



Santana