

 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
85% Touriga Nacional  
10% Tinta Roriz  
2.5% Jaen  
2.5% Alfrocheiro **Ano de Colheita**  
2012 **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. O controlo das infestantes é efectuado com mobilização do solo. A vindima é manual, casta a casta, quando estas atingem o ponto óptimo de maturação, situando-se entre a 2ª quinzena de Setembro e a 1ª de Outubro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kgs.

**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

**Casta:** Touriga Nacional (85%), Tinta Roriz (10%), Jaen (2.5%) e Alfrocheiro (2.5%)

**Idade:** 13 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 um estágio em inox de 18 meses, de forma a manter a sua frescura.

**Produção:** 35.238 garrafas

**Características físico-químicas**

**Álcool:** 14,3%

**Acidez total:** 6,25 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,75 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,77

**Notas de prova**

Aroma intenso e complexo, com predomínio de Touriga Nacional e suaves notas de bergamota e violeta. Boa estrutura de boca, com frutas do bosque. Elegante e de longo final.

