

 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
50% Touriga Nacional  
20% Tinta Roriz  
15% Jaen  
15% Alfrocheiro **Ano de Colheita**  
2013 **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

**Castas:** Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (20%), Jaen (15%) e Alfrocheiro (15%)

**Idade:** 14 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:** 25.110 garrafas

**Características físico-químicas**

**Álcool:** 14%

**Acidez total:** 6,06 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,70 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,71

**Notas de prova**

Boa presença olfativa, complexo a fruta madura, especiarias. Bom equilíbrio, em boca, termina longo e saboroso



*Santana*