
 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
100% Jaen **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 casta reconhece-se por ser glabra (sem pêlos), entre nós curtos e um tom verde-claro brilhante. 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 ótimo 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

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:** Jaen

**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 potenciar a sua estrutura e complexidade.

**Produção:** 9.000 garrafas



### Características físico-químicas

**Álcool:** 14,6%

**Acidez total:** 5,9 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,54 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,70



### Notas de Prova

Cor granada. Notas elegantes de fruta vermelha, cerejas e morangos bem conjugadas com a madeira que lhe acrescenta um toque especado. Fresco, afinado e de profundo sabor, um vinho moderno, versátil com taninos de grande delicadeza.

