

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**
2016 **Enólogo**
Hugo Chaves**Viticultura**

A Touriga Nacional Casta autóctone portuguesa da região do Dão. Esta variedade de elevado potencial enológico de porte retumbante 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 1ª quinzena de Setembro. 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: 100% Touriga Nacional

Idade: 17 anos

Rendimento: 60 hl hectare

**Vinificação**

Este vinho é obtido após prensagem direta das uvas tintas de Touriga Nacional. Faz toda a fermentação alcoólica em cuba inox a 13°C. De seguida um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, onde 20% é nova.

Produção: 2.266 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 12,8%

Acidez total: 4,95 g/dm³

Acidez volátil: 0,38 g/dm³

pH: 3,48

**Notas de prova**

Tonalidade salmão.

Complexo no aroma, madeira bem integrada com a fruta vermelha a sobressair por entre os odores melosos.

A boca acompanha o olfato, com volume, estrutura e elegante final

O Nélita apresenta-se gastronómico, denso e estruturado.

