

 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**  
2017 **Enólogo**  
Hugo Chaves

### Viticultura

A Touriga Nacional é uma 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.



### 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:** 18 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:** 1.200 garrafas (numeradas de 1/1200)



### Características físico-químicas

**Álcool:** 12,5%

**Acidez total:** 7,97g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,26 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,18



### Notas de prova

Casca de cebola pálida. Aroma elegante e complexo. Macerado de fruta exótica, doce mas fresco no olfato. Boca volumosa e firme acidez. Sólido e de grande aptidão gastronómica.

