

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
50% Touriga Nacional
20% Tinta Roriz
15% Jaen
15% Alfrocheiro **Ano de Colheita**
2014 **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 na 1ª quinzena de Setembro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kg.



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: 50% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 15% Jaen, 15% Alfrocheiro

Idade: 15 anos

Rendimento: 30 hl hectare



Vinificação

Vinho obtido após fermentação a temperatura controlada de modo a preservar toda a elegância aromática, em balseiros de madeira e lagar. 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: 10.000 garrafas



Características físico-químicas

Álcool: 13,9 %

Acidez total: 6,05 g/dm³

Acidez volátil: 0,77 g/dm³

pH: 3,73



Notas de Prova

Fruta madura e silvestre no aroma, doce e cativante.

Boca de média concentração, suculoso, fresco e taninos polidos.

