

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Tinta Roriz **Ano de Colheita**
2006 **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: Tinta Roriz (100%)

Idade: 7 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 consequente estágio durante 15 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 1.660 garrafas



Características físico-químicas

Álcool: 14,1%

Acidez total: 5,9 g/dm³

Acidez volátil: 0,65 g/dm³

pH: 3,72



Notas de Prova

Uvas bem maduras presentes no aroma, com sugestões de compotas de qualidade, equilibradas com as notas de barrica de muito bom recorte. Volumoso na boca, textura de cetim onde a fruta marca presença e os taninos se revelam com nobreza e densidade.

