

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Tinta Roriz **Ano de Colheita**
2010 **Enólogo**
Hugo Chaves**Viticultura**

A Tinta Roriz ocupa 20% do encepamento da Quinta de Lemos, variedade que confere aos vinhos um potencial elevado de envelhecimento. As vinhas encontram-se 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. A vindima é manual, quando estas atingem o ponto óptimo 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**

Espaldar 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

Casta: Tinta Roriz (100%)

Idade: 11 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 20 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: 5.000 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,4%

Acidez total: 5,77 g/dm³

Acidez volátil: 0,60 g/dm³

pH: 3,79

**Notas de prova**

Aroma mineral, balsâmico, frutos vermelhos e especiados, corpo texturado e complexo de taninos secos e firmes.

