

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Tinta Roriz **Ano de Colheita**
2013 **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**

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

Casta: Tinta Roriz (100%)

Idade: 14 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 maloláctica em barricas de carvalho francês e conseqüente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 4.860 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 13,8%

Acidez total: 5,84g/dm³

Acidez volátil: 0,60 g/dm³

pH: 3,81

**Notas de prova**

Fruta preta e especiada. Algo contido e elegante. Taninos presentes de belo equilíbrio com final seco, fino e saboroso.

