
 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**  
2007 **Enólogo**  
Hugo Chaves

### Viticultura

As vinhas situem-se na sub-região de Silgueiros entre 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:** Touriga Nacional

**Idade:** 8 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 maloláctica em barricas de carvalho francês e consequente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

**Produção:** 13.000 garrafas



### Características físico-químicas

**Álcool:** 14,4%

**Acidez total:** 6,1 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,6 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,67



### Notas de Prova

Cor rubi com tonalidades violáceas. Notas de frutos vermelhos, tostados e fumados, num campo onde dominam os odores florais. Vivo na boca, estrutura firme, moderno e com boa aptidão gastronómica.

