
 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**
2008 **Enólogo**
Hugo Chaves

Viticultura

Castas autóctone portuguesa da região do Dão. Esta variedade de elevado potencial enológico de porte retumbante 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

Castas: Touriga Nacional (100%)

Idade: 9 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: 14,7%

Acidez total: 6,5 g/dm³

Acidez volátil: 0,49 g/dm³

pH: 3,70



Notas de Prova

Granada concentrada. Fruta madura, groselha preta, cassis e suaves notas fumadas e balsâmicas. Alegre na boca, com taninos firmes de boa estrutura e complexidade.

