
 **Região**
Dão - Siqueiros **Castas**
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**
2010 **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 entre a 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: Touriga Nacional (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 maloláctica em barricas de carvalho francês e conseqüente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 12.000 garrafas



Características físico-químicas

Álcool: 14,4%

Acidez total: 5,5 g/dm³

Acidez volátil: 0,53 g/dm³

pH: 3,78



Notas de prova

Escuro concentrado, fino e elegante, balsâmico, ameixas e amoras maduras, cítrico. Madeira fina a especiar o conjunto.

Textura densa de taninos finos.

