





 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
50% Touriga Nacional  
20% Tinta Roriz  
15% Jaen  
15% Alfrocheiro **Enólogo**  
Hugo Chaves **Viticultura**  
A Touriga Nacional, cheia e volumosa com a Tinta Roriz doce e estruturada e o Jaen de aromas complexos, crescem em encostas situadas 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. O controlo das infestantes é efectuado com mobilização do solo. A vindima é manual, casta a casta, quando estas atingem o ponto óptimo de maturação, situando-se na última quinzena de Agosto. 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 (50%), Tinta Roriz (20%), Jaen (15%) e Alfrocheiro (15%)  
**Idade:** 21 anos  
**Rendimento:** 60 hl hectare **Vinificação**  
Este vinho base é obtido após prensagem direta das uvas tintas. Faz toda a fermentação alcoólica em cuba inox a 13°C. Realizado em garrafa (método clássico). **Características físico-químicas**  
**Álcool:** 12%  
**Acidez total:** 8,1 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez volátil:** 0,15 g/dm<sup>3</sup>  
**pH:** 3,10  
**Açúcares residuais:** 6 g/dm<sup>3</sup> **Notas de prova**  
Aroma fino e floral, madressilva e com notas cítricas. Cheio, persistente e de longo final.