
 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
50% Touriga Nacional
30% Tinta Roriz
20% Alfrocheiro **Ano de Colheita**
2015 **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 protecção 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 1ª quinzena de Setembro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kg.



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: 50% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Alfrocheiro

Idade: 16 anos

Rendimento: 30 hl hectare



Vinificação

Vinho obtido após fermentação a temperatura controlada de modo a preservar toda a elegância aromática, em balseiros de madeira e lagar. 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: 10.000 garrafas



Características físico-químicas

Álcool: 14,5 %

Acidez total: 6,39 g/dm³

Acidez volátil: 0,66 g/dm³

pH: 3,65



Notas de Prova

Grana, fruta madura, floral e pinal.

Fresco e cativante em boca de porte médio.

Termina longo e saboroso.

