

 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
100% Tinta Roriz **Ano de Colheita**  
2014 **Enólogo**  
Hugo Chaves

### Viticultura

A Tinta Roriz ocupa 20% do encepamento da Quinta de Lemos, variedade que confere aos vinhos um potencial elevado de envelhecimento. As vinhas encontram-se 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. 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:** Tinta Roriz (100%)

**Idade:** 15 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 consequente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.



### Características físico-químicas

**Álcool:** 14,5%

**Acidez total:** 5,84g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,60 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,81



### Notas de prova

Fruta preta e especiada. Algo contido e elegante. Taninos presentes de belo equilíbrio com final seco, fino e saboroso.

