

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**
2015 **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 ótimo de maturação, situando-se entre a 2ª quinzena de Setembro e a 1ª de Outubro. 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: Touriga Nacional (100%)

Idade: 16 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: 18.900 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,4%

Acidez total: 5,60 g/dm³

Acidez volátil: 0,69 g/dm³

pH: 3,74

**Notas de prova**

Nariz denso e complexo, fruta madura e balsâmica.

Boca cheia e vigorosa, equilibrada de grande personalidade.

