
 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
40% Touriga Nacional
10% Tinta Roriz
50% Jaen **Ano de Colheita**
2015 **Enólogo**
Hugo Chaves**Viticultura**

A Touriga Nacional, casta maioritária do nosso encepamento e a Tinta Roriz, que lhe acrescenta complexidade, elegância e estrutura ao conjunto, crescem em encostas situadas entre os 350 e 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 de maturação, situando-se na 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 (40%), Tinta Roriz (10%), Jaen (50%)

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 malolactica em barricas de carvalho francês e consequente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 1.272 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,3%

Acidez total: 6,64 g/dm³

Acidez volátil: 0,59 g/dm³

pH: 3,55

**Notas de prova**

Aroma complexo, muita fruta madura, bosque e pinhal.

Boca repleta de fruta, poderoso, texturado e elegante.

