

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**
2015 **Enólogo**
Hugo Chaves**Viticultura**

Casta autóctone portuguesa da região do Dão.

Esta variedade de elevado potencial enológico de porte retumbante é conduzida dentro de um programa de protecção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas. A vindima é manual, quando estas atingem o ponto óptimo 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

Casta: 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 consequente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 5.670 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,1%

Acidez total: 6,55 g/dm³

Acidez volátil: 0,75 g/dm³

pH: 3,72

**Notas de prova**

Nariz floral, intenso e fruta madura, onde sobressai bergamota e violeta de elevada pureza. Boca cheia e vigorosa, equilibrada e de grande profundidade.

