

 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**  
2014 **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:** 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 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/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,69 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,74



### Notas de prova

Nariz denso e complexo, fruta madura e balsâmica.

Boca cheia e vigorosa, equilibrada de grande personalidade.

