

 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
100% Jaen **Ano de Colheita**  
2011 **Enólogo**  
Hugo Chaves**Viticultura**

As vinhas situam-se na sub-região de Silgueiros entre os 350 e os 400 metros de altitude. A casta reconhece-se por ser glabra (sem pêlos), entre nós curtos e um tom verde-claro brilhante. A vinha é conduzida dentro de um programa de proteção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas. O controlo de infestantes é efectuado com mobilização do solo. A vindima é manual, quando estas atingem o ponto óptimo de maturação, situando-se na 2ª quinzena de Setembro. 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

**Castas:** 100% Jaen

**Idade:** 11 anos

**Rendimento:** 35 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 conseqüente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

**Produção:** 8.100 garrafas

**Características físico-químicas**

**Álcool:** 14,3%

**Acidez total:** 5,88 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,65 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,79

**Notas de prova**

Doce e concentrado, muito cativante. Notas de frutos pretos e vermelhos, vegetais e especiarias de final longo e cremoso.

