

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**
2013 **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 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 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: Touriga Nacional (100%)

Idade: 14 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: 19.185 garrafas



Características físico-químicas

Álcool: 14,2%

Acidez total: 6,06 g/dm³

Acidez volátil: 0,77 g/dm³

pH: 3,65



Notas de prova

Aroma profundo, denso e complexo, fruta preta e florais de violeta.

Boca vigorosa, texturada, com corpo, mas elegante. Final de bergamota a conferir fresco e intenso final.

