

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Touriga Nacional **Enólogo**
Hugo Chaves**Viticultura**

A Touriga Nacional, casta maioritária do nosso encepamento, cresce em encostas situadas entre os 350 e os 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 ótimo de maturação, situando-se na 2ª quinzena de Agosto. 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

Casta: 100% Touriga Nacional

**Vinificação**

Fermentação do mosto a baixas temperaturas, 15 ° C, obtido a partir da prensagem direta das uvas de Touriga Nacional.

A segunda fermentação realizada segundo o método champagnes, com leveduras livres e respetivo estágio nas borras finas de 18 meses.

**Características físico-químicas**

Álcool: 12%

**Notas de prova**

Fino e sofisticado a frutos vermelhos, framboesa. Tonalidade salmão de bolha fina e persistente. Denso, estruturado de acidez equilibrada e social.

