 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
80% Touriga Nacional
20% Tinta Roriz **Ano de Colheita**
2012 **Enólogo**
Hugo Chaves **Viticultura**

A Touriga Nacional, casta maioritária do nosso encepamento e a Tinta Roriz, que lhe acrescenta complexidade, elegância e estrutura ao conjunto, crescem 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 óptimo de maturação, situando-se na 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 (80%), Tinta Roriz (20%)

Idade: 13 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: 10.626 (750ml) e 220 garrafas (1500ml)


 **Características físico-químicas**

Álcool: 14,5%

Acidez total: 6,48 g/dm³

Acidez volátil: 0,78 g/dm³

pH: 3,68

 **Notas de prova:**

Aroma denso e profundo, com fruta preta madura, balsâmico, boca de grande estrutura com os taninos de elevada qualidade a conferir um longo final.

