
 **Região**  
Dão - Silgueiros **Castas**  
Touriga Nacional  
Tinta Roriz  
Jaen **Ano de Colheita**  
2006 **Enólogo**  
Hugo Chaves**Viticultura**

As vinhas situem-se na sub-região de Silgueiros entre 350 e os 400 metros de altitude. A vinha é conduzida dentro de um programa de protecção 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 kg.

**Sistematização**

Espaldar 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:** Touriga Nacional Tinta Roriz e Jaen

**Idade:** 7 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 7 a 10 dias. O vinho faz a fermentação malolactica em barricas de carvalho francês e conseqüente estágio durante 15 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

**Produção:** 34.460 garrafas

**Características físico-químicas**

**Álcool:** 13,4%

**Acidez total:** 6,0 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,60 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,60

**Notas de Prova**

Aroma floral de belo recorte, fresco e intenso.

Bom equilíbrio na boca, estruturado. Final fresco persistente.

