

 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
100% Jaen **Ano de Colheita**
2013 **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 protecção 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 kg.

**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: 14 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: 8.664 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,1%

Acidez total: 5,91 g/dm³

Acidez volátil: 0,64 g/dm³

pH: 3,80

**Notas de prova**

De grande exuberância olfativa, mais denso e profundo com notas de tabaco grafite e fruta madura. Na boca as notas resinosas florais típicas a identificarem a variedade.

