

 **Região**  
Dão - Siqueiros **Castas**  
100% Touriga Nacional **Ano de Colheita**  
2010 **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 protecção 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 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:** Touriga Nacional (100%)

**Idade:** 11 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:** 12.000 garrafas

**Características físico-químicas**

**Álcool:** 14,4%

**Acidez total:** 5,5 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil:** 0,53 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,78

**Notas de prova**

Escuro concentrado, fino e elegante, balsâmico, ameixas e amoras maduras, cítrico. Madeira fina a especiar o conjunto.

Textura densa de taninos finos.

