

quinta
do
MEDRONHEIRO
D ã O

Blanc de'noir

Região: Dão

Castas:

60% Touriga Nacional

40% Tinta Roriz

Viticultura:

As vinhas situam-se na região do Dão a 450 metros de altitude. Este vinho foi elaborado com as castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, conduzidas em regime de proteção integrada. A vindima é manual, casta a casta em pequenas caixas de 10kg, em função do seu estado de maturação.

Sistematização:

Espaldar vertical com 2 arames fixos e 2 arames móveis, uma densidade de 4500 plantas podadas em guyot duplo.

Exposição: Norte/Sul

Solo: arenoso de origem granítica

Produção: 30 hl hectare

Enologia:

Prensagem direta das uvas. A fermentação teve lugar num local com temperatura controlada de (11°C) durante 35 dias. A segunda fermentação foi feita em garrafa com leveduras livres, conforme método chamapnhes. Estagiou 36 meses em garrafa sobre lies.

Notas de prova:

Apresenta uma cor citrina, uma bolha muito fina e persistente, num aroma fresco e delicado. Na boca revela sabores leves e complexos de frutos e uma agradável frescura, deixando um sabor delicado e persistente.

Características físico-químicas:

Álcool: 12%

Acidez total: 6.8 g/dm³

Acidez volátil: 1.5 g/dm³

Total de açúcar: 1.5 g/dm³

Enólogo:

Hugo Chaves

