
 **Região**
Dão - Silgueiros **Castas**
60% Touriga Nacional
20% Tinta Roriz
10% Jaen
10% Alfrocheiro **Ano de Colheita**
2010 **Enólogo**
Hugo Chaves**Viticultura**

A Touriga Nacional, cheia e volumosa com a Tinta Roriz doce e estruturada e o Jaen de aromas complexos, crescem em encostas situadas entre os 350 e os 400 metros de altitude. A vinha é conduzida dentro de um programa de protecção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas. O controlo das infestantes é efectuado com mobilização do solo. A vindima é manual, casta a casta, 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 (60%), Tinta Roriz (20%), Jaen (10%) e Alfrocheiro 10%

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 malolactica em barricas de carvalho francês e consequente estágio durante 18 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 25.400 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 14,2%

Acidez total: 5,7 g/dm³

Acidez volátil: 0,57 g/dm³

pH: 3,75

**Notas de prova**

Lote composto pelas quatro castas tintas do Dão, com notas de compota e cacau, fruta preta madura, cremoso e elegante, final doce e atractivo.

