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

As vinhas situam-se na sub-região de Silgueiros entre os 350 e os 400 metros de altitude. A vinha é conduzida dentro de um programa de proteção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas. A vindima é manual, quando estas atingem o ponto ótimo 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**

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

Casta: Touriga Nacional, Tinta Roriz

Idade: 15 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 consequente estágio durante 15 meses de forma a potenciar a sua estrutura e complexidade.

Produção: 2.000 garrafas

**Características físico-químicas**

Álcool: 13,6%

Acidez total: 6,5 g/dm³

Acidez volátil: 0,71 g/dm³

pH: 3,65

**Notas de prova:**

Aroma elegante, floral presente, mato, pinhal.

Boa estrutura, fino, equilibrado com taninos bem afinados.

Boa aptidão gastronómica.

