

**Região | Region**

Dão

**Classificação | Classification**

DOC — Denominação de Origem Controlada

**Castas | Grape Varieties**

Touriga Nacional

**Enólogo | Winemaker**

Paolo Nígra

**Área de Vinha | Vineyard**

11 Ha

**Tipo de Solo | Soil Composition**

Origem granítica, de textura franco arenosa

Granitic origin, sandy-loam texture

**Características de Prova | Tasting Notes**

Cor: Rubi profunda

Aroma: Notas florais bem presentes a serem abraçadas pela fruta madura

Paladar: Corpo envolvente, aveludado e com taninos finos

*Colour: Deep Ruby*

*Aroma: Floral notes embraced by ripe fruit*

*Taste: Surrounding body, velvety and with fine tannins*

**Vinificação | Vinification**

Vindima manual, desengace total, maceração pré-fermentativa durante 48 horas a 15°C. Fermentação a temperatura controlada de 25°C.

*Manual harvest, total destemming, pre-fermentation maceration during 48 hours at 15°C. Fermentation at controlled temperature of 25°C.*

**Envelhecimento | Aging**

Barricas de carvalho francês e americano, durante 12 meses

*12 months in French and American oak barrels*

**Engarraamento | Bottling**

Abril de 2015

**Longevidade**

Consumir de imediato e de preferência até 2020

*Consume preferably before 2020*

**Dados Técnicos | Technical Data**

Grau alcoólico | *Alcohol*: 14,6 (%Vol.)

Acidez total | *Total acidity*: 5,71 (g/L)

pH: 3,5

Açúcares redutores | *Residual sugar*:

1,4 (g/L)

