

Quinta de Lemos - Jaen



Viticultura: As vinhas situam-se na sub-região de Silgueiros entre 350 e os 400 metros de altitude. A casta reconhece-se por ser glabra (sem pêlos), entre nós curtos e um tom verde-claro brilhante. 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 óptimo de maturação, situando-se na 2ª quinzena de Setembro e a 1ª de Outubro. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kgs.

Sistematização: Espaldar 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: Jaen

Idade: 8 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: 9.000 garrafas

DADOS ANALÍTICOS


Teor Alcoólico: 14,6%


Acidez Total: 5,9 g/dm³


Acidez Volátil: 0,54 g/dm³


pH 3,70

Notas de prova: Cor granada. Notas elegantes de fruta vermelha, cerejas e morangos bem conjugadas com a madeira que lhe acrescenta um toque especado. Fresco, afinado e de profundo sabor, um vinho moderno, versátil com taninos de grande delicadeza.

 **Região**
Dão - Silgueiros

 **Castas**
100% Jaen

 **Ano de Colheita**
2007

 **Enólogo**
Hugo Chaves



CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES