

Quinta de Lemos - Na Mouche I Branco



Viticultura: As variedades tintas mais importantes da região são cultivadas 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: 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: Touriga Nacional (20%), Jaen (20%), Alfrocheiro (20%) e Tinta Roriz (40%)

Idade: 22 anos

Rendimento: 30 hl hectare

Vinificação: Este vinho é obtido após prensagem direta das uvas tintas e fermentadas a baixas temperaturas (13° C) em contacto pelicular de uvas brancas de encruzado e malvasia.

DADOS ANALÍTICOS


Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 7,40 g/dm³


Acidez Volátil: 0,25 g/dm³


pH 3,35

Notas de prova: Doce no aroma, uva, mel, frutas cítricas maduras, pêssego, florais de madressilva e giesta. Boca elegante de final cítrico e limonado.

 **Região**
Dão - Silgueiros

 **Castas**
20% Touriga Nacional
20% Jaen
20% Alfrocheiro
40% Tinta Roriz

 **Ano de Colheita**
2021

 **Enólogo**
Hugo Chaves

