

TABOADELLA

1255

Caementa é a expressão delicada e alegre de uma região vitícola cheia de história.

Com esta criação regressamos às ancestrais origens.

Um vinho transparente, elegante, mineral, cintilante, fresco, pleno de energia, estrutura linear, de ténues equilíbrios, entre uma acidez vibrante e um corpo texturado.

Termina a desafiar os sentidos! Ora pela cor translúcida e brilhante, ora pelos finos aromas a fruta fresca e especiarias, ora pela tensão de final de boca, cuja imensidão parece não ter fim...



T

GERAL

Primeira Vendima: 2021

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves &

Rodrigo Costa

Viticultura: Ana Mota

VINHA

Castas: 100% Tinta Roriz

Solos: Granítico, arenoso, estratificado

Zona: Silvã de Cima, Castendo

Modo de produção: Integrada

Vendima: Manual

Rendimento médio: 6500 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

Prensagem: 100% uva inteira

Vinificação: tulipas de cimento NicoVelo

Estágio: 9 meses em barricas de carvalho francês

Álcool: 13% vol.

Engarrafamento: julho 2022

Produção: 1500 garrafas.

VINDIMA DE 2021

De 08 setembro a 28 de setembro

Uma primavera atípica bastante fria aliada ao intencional atraso das podas, por opção da equipa técnica, despoletou um ligeiro atraso no ciclo evitando assim perdas de produção face às geadas tardias de abril que se verificaram na região demarcada do Dão.

Os meses de junho e julho até meados de agosto foram quentes e secos. A partir de meados de agosto verificou-se alguma precipitação noturna a par de temperaturas diurnas elevadas o que nos proporcionou uma equilibrada evolução da maturação, originando qualidade excepcional de uva. Estas condições particulares do microclima da Taboadella permitiram-nos elaborar vinhos de perfil e riqueza que espelham o terroir único que lhe dá origem

CAEMENTA ROSÉ 2021 | DÃO

www.taboadella.com