TABOADELLA 1255

GERAL

Primeira Vindima: 2018

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves & Rodrigo Costa

Viticultura: Ana Mota

VINHA

Castas: 100% Jaen

Solos: Graníticos

Zona: Silvã de Cima, Castendo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 4500 Kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração

Estágio: 20% em barrica nova de carvalho francês de de 500 litros, 80% em barrica de segundo ano de carvalho francês de 500 llitros

durante 9 meses;

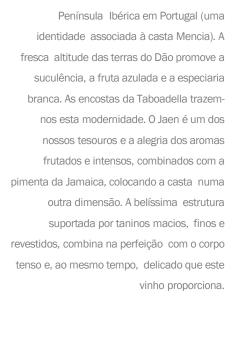
Álcool: 13.5 Vol.

Engarrafamento: abril de 2022

VINDIMA DE 2020

De 08 setembro a 03 de outubro

A primavera antecipou-se para os meses de janeiro e fevereiro. Foi acertada, a opção da equipa técnica de atrasar o ciclo, podando em Março, evitando assim perdas de produção face às geadas tardias de abril que se verificaram na região demarcada do Dão. Durante o período primaveril verificaram-se precipitações acima do normal que se revelaram bastante positivas na reposição dos níveis hídricos desejados no solo e para o perfeito desenvolvimento do restante ciclo vegetativo. O Verão foi quente, antecipando a vindima. Maturações equilibradas, mostos muito concentrados. Esta vindima mostrou-se generosa em quantidade e qualidade da uva. Todo o trabalho técnico apurado e o saber esperar pelo momento certo, atendendo a procura do melhor equilíbrio natural, conjugada com o controlo atento da maturação fenólica das uvas, permitiu-nos criar vinhos singulares. A fruta generosa, a precisão, a complexidade e a elevada concentração, aliada à elegância e fluidez dos mostos, permitiu-nos elaborar vinhos de perfil e riqueza que espelham o terroir único que lhes deu origem.



Com a Jaen descobrimos a



RESERVA JAEN TINTO 2020 | DÃO

T