

TABOADELLA

1255

Com a Jaen descobrimos a Península Ibérica em Portugal (uma identidade associada à casta Mencia). A fresca altitude das terras do Dão promove a suculência, a fruta azulada e a especiaria branca. As encostas da Taboadella trazem-nos esta modernidade.

O Jaen é um dos nossos tesouros e a alegria dos aromas frutados e intensos, combinados com a pimenta da Jamaica, colocando a casta numa outra dimensão.

A belíssima estrutura suportada por taninos macios, finos e revestidos, combina na perfeição com o corpo tenso e, ao mesmo tempo, delicado que este vinho proporciona.



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 500 litros, 80% em barrica de segundo ano de carvalho francês de 500 litros durante 9 meses
Álcool: 13% vol.
Engarrafamento: junho de 2023

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.

RESERVA JAEN TINTO 2021 | DÃO

www.taboadella.com