

TABOADELLA

1255

A exuberância e a transparência da casta encruzado, combinada com os delicados aromas florais da Bical e a austeridade do Cerceal-Branco, permitiram-nos “desenhar” um vinho branco de singular perfil.

De acidez contida e vibrante, estrutura linear de intensa gravidade e de final longo e pleno, Villae mostra-se como um belíssimo testemunho do *terroir* de origem!



T

GERAL

Primeira Vindima: 2019
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves & Rodrigo Costa
Viticultura: Ana Mota

VINHA

Castas: 40% Encruzado, 40% Bical e 20% Cerceal-Branco
Solos: Graníticos
Zona: Silvã de Cima, Castendo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 4500 Kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% Uva inteira
Fermentação e Estágio: Cuba inox 80% e 20% em Tulipa de cimento, a baixa temperatura
Álcool: 13,5% Vol.
Engarrafamento: fevereiro 2022
Produção: 60000 garrafas

VINDIMA DE 2021

De 08 Setembro a 28 de Setembro

A primavera atípica revelou-se bastante fria, aliada ao intencional atraso das podas, opção da equipa técnica levou-nos a 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 Junho até meados de Agosto foram quentes e secos. Na Taboadella com o seu microclima específico, rodeada de floresta a partir de meados de Agosto verificou-se alguma precipitação noturna, e temperaturas diurnas elevadas, que nos proporcionou uma equilibrada evolução da maturação, originando uma qualidade excepcional de uva. Desta forma permitiu-nos elaborar vinhos de perfil e riqueza que espelham o *terroir* único que lhe dá origem..

VILLAE BRANCO 2021 | DÃO

www.taboadella.com