

TABOADELLA

1255

Com quatro castas de grande carácter, o Villae tinto é um lote diferenciador formando um conjunto que poderemos apelar de “casamento perfeito”! A tinta Roriz confere estrutura e músculo, o Jaen evidencia a sua garra natural, o alfrocheiro traz a mineralidade e a tinta pinheira demonstra os aromas de floresta e do bosque.



T

GERAL

Primeira Vendima: 2018
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves & Rodrigo Costa
Viticultura: Ana Mota

VINHA

Castas: 40% Tinta Roriz; 20% Jaen; 20% Tinta Pinheira; 20% Alfrocheiro
Solos: Graníticos
Zona: Silvã de Cima, Castendo
Modo de produção: Integrada
Vendima: Manual
Rendimento médio: 4000 Kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração
Fermentação e estágio: Cuba inox 70% e Tulipas Nicovelo de cimento 30% durante 16 meses.
Álcool: 13,5% vol.
Engarrafamento: janeiro 2022
Produção: 50000 garrafas

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 acima do normal que se revelaram bastante positivas na reposição dos níveis Dão. Durante o período primaveril verificaram-se precipitações hídricas desejados no solo e para o perfeito desenvolvimento do restante ciclo vegetativo. O Verão foi ameno e fresco permitindo uma maturação muito equilibrada das uvas, sem stress hídrico.

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 da acidez/pH/açúcares, conjugada com o controlo atento da maturação fenólica das uvas, permitiu-nos criar vinhos singulares. A fruta generosa, a precisão, a complexidade e a 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.

VILLAE TINTO 2020 | DÃO

www.taboadella.com