

# TABOADELLA

## 1255

Com quatro castas de grande carácter, o Villae tinto é um lote diferenciador formando um conjunto que poderemos apelidar 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 de bosque.



### GERAL

Primeira Vindima: 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  
Vindima: Manual  
Rendimento médio: 5500 Kg/ha

### NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração  
Fermentação e estágio: Cuba inox 70% e 30% em tulipas Nico Velo de cimento durante 15 meses.  
Álcool: 13.5% vol.  
Engarrafamento: fevereiro 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 excecional 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.

VILLAE TINTO 2021 | DÃO

[www.taboadella.com](http://www.taboadella.com)