

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 Alfocheiro 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% Alfocheiro
Solos: Graníticos
Zona: Silvã de Cima, Castendo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento médio: 5500Kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração
Fermentação e estágio: Cuba inox 70% e 30 % em tulipas Nico Velo de cimento durante 16 meses.
Álcool: 13,5% vol.
Engarrafamento: março 2024
Produção: 70.000 garrafas

VINDIMA DE 2022

De 06 setembro a 03 de outubro

Uma primavera atípica bastante fria no seu início aliada ao intencional atraso das podas, por opção técnica, originou um desfasamento no ciclo vegetativo. Desta forma evitámos a exposição às geadas tardias que se formaram na primeira quinzena de abril na região demarcada do Dão. A floração ocorreu com tempo solarengo o que permitiu a generosa formação de bagos, com cachos completos.

Junho, julho e agosto foram meses sem pluviosidade, com temperaturas diurnas elevadas, mas com noites amenas que permitiram uma evolução do desenvolvimento do cacho com rácios equilibrados. Estas amplitudes térmicas em vinhas perfeitamente implantadas e adaptadas, aliadas à riqueza de água no subsolo, proporcionaram uma equilibrada evolução da maturação, originando uma 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 lhes dá origem.

VILLAE TINTO 2022 | DÃO

www.taboadella.com