

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, o Villae mostra-se como um belíssimo testemunho do *terroir* de origem.



GERAL

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

VINHA

Castas: 40% Bical, 30% Encruzado, e 30% Cerceal Branco
Solos: Graníticos
Zona: Silvã de Cima, Castendo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 4.500 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: abril 2024
Produção: 50.000 garrafas

VINDIMA DE 2023

De 31 de agosto a 22 de setembro

O ano de 2023 foi bastante desafiante a nível climático. Uma primavera amena aliada ao intencional atraso das podas, por opção técnica, evitou a exposição às geadas tardias que se formaram na primeira quinzena de abril na região demarcada do Dão. A floração decorreu normalmente, o que levou a um ótimo desenvolvimento dos cachos. Junho, julho e parte de agosto foram meses sem grande pluviosidade, com temperaturas diurnas elevadas. No final de agosto o pico de calor que se fez sentir resultou na antecipação da vindima. No entanto as noites amenas que se verificaram no decorrer do ciclo vegetativo permitiram uma boa evolução e maturação dos cachos. Estas amplitudes térmicas em vinhas perfeitamente implantadas e adaptadas, aliadas à riqueza de água no subsolo, proporcionaram 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 lhes dá origem, onde podemos considerar 2023 um ano clássico.

VILLAE BRANCO 2023 | DÃO
www.taboadella.com