

TABOADELLA

1255

O Taboadella Caementa Rosé é um vinho que resgata a tradição do cimento (caementa em latim) no Dão, trabalhando-a com inovação. Da lenta e menos intrusiva vinificação em tulipas de cimento resultou um vinho com uma maior nitidez aromática e persistência física. O estágio em barricas de carvalho francês ofereceu-lhe um equilíbrio perfeito entre uma acidez vibrante e um corpo texturado. Um vinho de grande elegância marcado pelos finos aromas a fruta fresca e por uma longa tensão de final de boca que desperta os nossos sentidos.



T

GERAL

Primeira Vendima: 2021
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves & Rodrigo Costa
Viticultura: Ana Mota

VINHA

Castas: 100% Tinta Roriz
Solos: Granítico, arenoso, estratificado
Zona: Silvã de Cima, Castendo
Modo de produção: Integrada
Vendima: Manual
Rendimento Médio: 6500/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

Prensagem: 100% Uva Inteira
Vinificação: Tulipas de cimento Nico Velo
Estágio: 5 meses em barricas de carvalho francês
Álcool: 13% Vol.
Engarrafamento: abril 2023

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.

CAEMENTA ROSÉ 2022 | DÃO

www.taboadella.com