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,
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: 30% Encruzado, 40% Bical e 30% Cerceal-Branco
Solos: Graníticos
Zona: Silvã de Cima, Castendo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 4500 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: 13,50% Vol.
Engarrafamento: janeiro 2023

VINDIMA 2022

De 06 setembro a 03 de outubro
Uma primavera atípica bastante fria no seu inicio aliada ao intencional atraso das podas, por opção técnica, originou um desfasamento no ciclo, desta forma evitamos exposição a geadas tardias que se formaram na primeira quinzena de abril na região demarcada do Dão.
A floração com tempo solarengo originou generosa formação de bagos, originando cachos completos. Junho, julho e agosto sem pluviosidade, com temperaturas diurnas elevadas, mas noites amenas permitiu uma evolução do desenvolvimento do cacho com rácios equilibrados. Estas amplitudes térmicas em vinhas perfeitamente implantadas e adaptadas, aliado à riqueza de água no subsolo, 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 lhes dá origem.
As uvas brancas beneficiaram de uma elevada concentração em aromas e estrutura neste ano de extraordinárias condições climáticas.

VILLAE BRANCO 2022 | DÃO

www.taboadella.com