

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 Alfocheiro traz a mineralidade e a Tinta Pinheira demonstra os aromas de floresta e de bosque.



T

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: 5.500Kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração
Fermentação e estágio: Cuba inox 70% e Tulipas Nico Velo de cimento 30% durante 15 meses.
Álcool: 13.5% Vol.
Engarrafamento: fevereiro 2023

VINDIMA 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 excepcional 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