

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 alfrocheiro traz a mineralidade e a tinta pinheira demonstra os aromas de floresta e do 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% Alfrocheiro
Solos: Graníticos
Zona: Silvã de Cima, Castendo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 4000Kg/Há

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração
Fermentação e estágio: Cuba inox 70% e Tulipas Nicovelo de cimento 30% durante 16 meses.
Álcool: 13,50% Vol.
Engarrafamento: Janeiro 2022
Produção: 50000 garrafas

VINDIMA 2020

De 08 Setembro a 03 de Outubro

A primavera antecipou-se para os meses de janeiro e fevereiro. Foi acertada, a opção da equipa técnica de atrasar o ciclo, podando em Março, evitando assim perdas de produção face às geadas tardias de abril que se verificaram na região demarcada do Dão. Durante o período primaveril verificaram-se precipitações acima do normal que se revelaram bastante positivas na reposição dos níveis hídricos desejados no solo e para o perfeito desenvolvimento do restante ciclo vegetativo. O Verão foi ameno e fresco permitindo uma maturação muito equilibrada das uvas, sem stress hídrico.

Esta vindima mostrou-se generosa em quantidade e qualidade da uva.

Todo o trabalho técnico apurado e o saber esperar pelo momento certo, atendendo a procura do melhor equilíbrio natural da acidez/pH/açucars, conjugada com o controlo atento da maturação fenólica das uvas, permitiu-nos criar vinhos singulares.

A fruta generosa, a precisão, a complexidade e a concentração, aliada à elegância e fluidez dos mostos, permitiu-nos elaborar vinhos de perfil e riqueza que espelham o *terroir* único que lhes deu origem.

VILLAE TINTO 2020 | DÃO

www.taboadella.com