

TABOADELLA

1255

Reserva Encruzado

Branco 2024



A casta Encruzado, também conhecida por Salgueirinho, é uma casta endémica da região do Dão. Partilhamos o nosso cuidado com a casta Encruzado nesta parcela, situada nos terrenos abrigados e de altitude da vinha da Taboadella, em granitos que foram metamorfoseados ao longo de centenas de milhares de anos. O delicado desenvolvimento das vinhas cruzadas exige uma atenção redobrada durante o período vegetativo. Os resultados são enormes - um vinho firme e exuberante, com uma textura sedosa, uma estrutura linear e uma profundidade impressionante. É um vinho do presente e do futuro.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2018 Propriedade: Família Amorim

Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: 100% Encruzado

Solos: Graníticos Sub-região: Castendo Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual Rendimento Médio: 5000 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% uva inteira

Estágio: 50% em barricas usadas de carvalho francês de 500 litros, 30% em cubas Tulipe de cimento e 20% em cubas de inox (7 meses)

Álcool: 13,5% Vol Engarrafamento: abril 2024 Produção: 50000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2024

O ano de 2024 apresentou desafios climáticos significativos. A primavera foi marcada por precipitação e temperaturas amenas. O atraso intencional na poda, uma decisão técnica, evitou a exposição a geadas tardias (que ocorreram na segunda quinzena de abril) e atenuou o impacto da fraca frutificação durante a floração, que foi generalizada em toda a região. As vinhas tiveram uma floração normal, com um excelente desenvolvimento dos cachos. Os meses de junho, julho e agosto foram mais frescos, com precipitação ocasional, mas as temperaturas diurnas mantiveram-se elevadas.

No final do verão, um pico de calor levou a uma vindima antecipada. No entanto, as noites amenas durante todo o período vegetativo permitiram um ótimo desenvolvimento e maturação dos cachos de uvas. Estas variações térmicas - juntamente com vinhas perfeitamente implantadas e adaptadas, e solos com excelente retenção de água - contribuíram para um processo de maturação equilibrado, resultando em uvas de qualidade excecional. Estas condições microclimáticas únicas na Taboadella permitiram-nos elaborar vinhos com um carácter e riqueza distintos, refletindo perfeitamente o *terroir* singular de onde provêm.