

TABOADELLA

1255

Grande Villae

Branco 2022



O Grande Villae branco é um vinho que assume a irreverência do território, onde a casta Encruzado expressa o *terroir* da Taboadella, sem filtros, tal como o idealizamos. Revela complexidade aromática e mostra-se firme, inteiro, de textura sedosa e finíssima linearidade. Com uma frescura vibrante característica do Encruzado e que se evidencia no estágio em cubas de cimento, este é um vinho com uma marcante mineralidade granítica, que só o Dão pode oferecer. Profundo, termina longo, persistente e muito preciso.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2018 Propriedade: Família Amorim

Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: Encruzado

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

Vindima: Manual Rendimento Médio: 4000 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% uva inteira

Estágio: 20% do vinho fermentou e estagiou em cimento e 80% estagiou em barricas novas de 500 litros de carvalho francês (10 meses)

Álcool: 13,5% Vol Engarrafamento: novembro 2023 Produção: 7000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2022

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 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.