

TABOADELLA

1255

Grande Villae

Tinto 2020



O Taboadella Grande Villae tinto nasce do brio da terra e do tempo. Desenhado para expressar a singularidade de um património genético rico e a mineralidade de solos graníticos da Taboadella, este é um vinho de personalidade forte que respeita a memória do seu lugar enquanto nos projeta para o futuro com a sua energia vibrante amplificada pela expressão pura do granito e da vinha em altitude. Um grito do território, um vinho irrepetível!

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2018 Propriedade: Família Amorim

Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: Alfrocheiro (40%), Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz (30%)

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

Vindima: Manual Rendimento Médio: 3750 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração

Estágio: O vinho fermentou e estagiou em cimento nas tulipas Nico Velo, seguindo-se um estágio de 17 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês (50% de primeiro uso e 50% de segundo uso)

Álcool: 14% Vol Engarrafamento: fevereiro 2024 Produção: 3500 garrafas

ANO VITÍCOLA 2020

A primavera de 2020 antecipou-se, seguida de um verão quente e relativamente seco, mas com noites frescas que favoreceram uma maturação lenta e equilibrada. A poda foi realizada mais tarde (em março) para evitar danos das geadas de abril, mantendo-se assim a produção. A disponibilidade hídrica resultante das chuvas primaveris permitiu às videiras um desenvolvimento são, culminando em uvas concentradas e de excelente qualidade. As elevadas amplitudes térmicas nas vinhas situadas a 500 metros de altitude ajudaram a preservar a frescura e a acidez, fatores essenciais para a complexidade e longevidade do vinho.
