

TABOADELLA

1255

Reserva Touriga Nacional

Tinto 2022



A Touriga Nacional é o ícone internacional das castas portuguesas. Teve origem na região onde encontra a sua maior expressão - o Dão. Com uma acidez natural proporcionada pelo seu *terroir*, este vinho revela um perfil aromático fresco de frutos vermelhos, violetas, especiarias de altitude como a pimenta preta e notas de granito húmido - tudo marcado por uma grande elegância. No palato, apresenta uma magnífica fluidez, equilibrada por uma viscosidade bem ponderada, uma fruta muito refinada e uma precisão notável, tudo apontando para um excelente potencial de envelhecimento.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2018 Propriedade: Família Amorim

Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: 100% Touriga Nacional

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

Vindima: Manual Rendimento Médio: 4000 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração

Estágio: 20% em barricas novas de carvalho francês de 500 litros; 80% em barricas de carvalho francês de 500 litros de segundo uso durante 10 meses

Álcool: 13,5% Vol Engarrafamento: outubro 2025 Produção: 5000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2022

Uma primavera atípica bastante fria aliada ao intencional atraso das podas, por opção da equipa técnica, despoletou um ligeiro atraso no ciclo vegetativo, 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.
