

TABOADELLA

1255

O Alfrocheiro apareceu em Portugal e no Dão depois da filoxera, onde encontra o seu território natural.

Mas não conhecemos parentesco estrangeiro ou origens nacionais, apesar de em tempos ter sido conhecida pela designação “Tinta Francesa de Viseu”.

Casta muito rara e de altitude ensina-nos a produzir pouco e a respeitar a sua fragilidade, para obtermos taninos firmes mas muito delicados e estruturantes.



GERAL

Primeira Vindima: 2018

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves & Rodrigo Costa

Viticultura: Ana Mota

VINHA

Castas: 100% Alfrocheiro

Solos: Graníticos Zona: Silvã de Cima, Castendo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 4500 Kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração

Estágio: 20% barrica nova de 500l de carvalho francês;

80% em barrica de segundo ano 500l carvalho francês,

durante 10 meses;

Álcool: 13% Vol.

Engarrafamento: maio de 2023

VINDIMA DE 2021

De 08 setembro a 28 de setembro

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

ALFROCHEIRO RESERVA TINTO 2021 | DÃO

www.taboadella.com