TABOADELLA
1255

Um vinho de território, de sítio, que expressa o brilhante *terroir* da Taboadella, sem filtros, tal como o idealizámos desde que chegámos. De uma complexidade aromática quase indescritível, é um grande branco que se mostra firme, de textura sedosa e finíssima linearidade. Com uma elevada concentração, é um vinho magnífico de uma acidez vibrante que só o Dão pode oferecer, terminando longo, persistente e muito preciso.

GERAL

Primeira Vindima: 2018

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves & Rodrigo Costa

Viticultura: Ana Mota

VINHA

Castas: Encruzado

Solos: Graníticos

Zona: Silvã de Cima, Castendo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento médio: 4000 Kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% uva inteira

Estágio: 20% do vinho fermentou e estagiou em cimento e 80% estagiou em barricas novas de carvalho francês de 500 litros (12 meses)

Álcool: 13.5 % Vol.

Engarrafamento: outubro 2022

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 excecional 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.

GRANDE VILLAE BRANCO 2021 | DÃO

www.taboadella.com