

TABOADELLA

1255

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!



T

GERAL

Primeira Vindima: 2018
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves & Rodrigo Costa
Viticultura: Ana Mota

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 DE 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

VINDIMA DE 2020

De 8 de setembro a 3 de outubro

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 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.

GRANDE VILLAE TINTO 2020 | DÃO

www.taboadella.com