TABOADELLA
1255

A Touriga Nacional é o ícone internacional das castas portuguesas com origem na região onde melhor se exprime, o Dão.

Na Taboadella é uma casta que brilha a solo e acreditamos ter um grande exemplar da sua acidez natural neste *terroir* excecional que nos permite detetar as violetas que povoam o aroma na nossa memória em complementaridade com as notas de altitude a especiaria preta e o quartzítico, aroma a granito molhado, numa complexidade surpreendente.

GERAL

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

VINHA

Castas: 100% Touriga Nacional
Solos: Graníticos
Zona: Silvã de Cima, Castendo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 4000 Kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração
Estágio: 20% em barrica nova de 500l de carvalho francês; 80% em barrica de segundo ano de 500l de carvalho francês durante 10 meses.
Álcool: 13º Vol.
Engarrafamento: setembro 2023

VINDIMA 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.

TOURIGA NACIONAL RESERVA TINTO 2021 | DÃO

www.taboadella.com