

TABOADELLA

1255

Taboadella

Branco 2025



A exuberância e pureza da casta Encruzado, combinadas com os delicados aromas florais de Bical e a austeridade de Cerceal-Branco, permitiram-nos criar um vinho branco com um perfil verdadeiramente único. Com uma acidez contida, mas vibrante, uma estrutura linear e um final longo e cheio, o Taboadella Branco é uma bela expressão do seu *terroir*!

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2019 **Propriedade:** Família Amorim

Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: 40% Encruzado, 40% Bical e 20% Cerceal-Branco

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

Vindima: Manual **Rendimento Médio:** 5000 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% uva inteira

Estágio: 80% em cubas de inox e 20% em cubas tulipa de cimento, a baixa temperatura

Álcool: 13,5% Vol **Engarrafamento:** fevereiro 2026 **Produção:** 60000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2025

O ano de 2025, na Taboadella, revelou-se particularmente irregular, com uma primavera muito chuvosa e um verão quente e extremamente seco. A precipitação registada em janeiro, março e abril permitiu repor boas reservas hídricas no solo. Apesar do risco acrescido de míldio (associado à combinação de chuva e temperaturas elevadas), o abrolhamento mais tardio — influenciado também por podas tardias —, numa zona mais a norte da região do Dão, coincidiu com a ausência de precipitação em maio e junho, o que possibilitou uma gestão fitossanidade menos interventiva. Mesmo perante o verão seco, as videiras mantiveram um bom equilíbrio vegetativo graças às reservas de água acumuladas, com especial destaque para a resiliência das vinhas mais velhas. Como resultado, observou-se uma excelente sanidade das uvas, traduzida em mostos de elevada qualidade: nos brancos, com boa pureza aromática, e nos tintos, e com uma boa matriz cromática.