

TABOADELLA

1255

Caementa

Rosé 2023



O Taboadella Caementa Rosé é um vinho que resgata a tradição do cimento (caementa em latim) no Dão, trabalhando-a com inovação. Da lenta e menos intrusiva vinificação em tulipas de cimento resultou um vinho com uma maior nitidez aromática e persistência física. O estágio em barricas de carvalho francês ofereceu-lhe um equilíbrio perfeito entre uma acidez vibrante e um corpo texturado. Um vinho de grande elegância marcado pelos finos aromas a fruta fresca e por uma longa tensão de final de boca que desperta os nossos sentidos.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2021 **Propriedade:** Família Amorim

Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: 100% Tinta Roriz

Solos: Granítico, arenoso, estratificado **Sub-região:** Castendo

Modo de produção: Integrada **Vindima:** Manual **Rendimento Médio:** 6500 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% uva inteira

Estágio: 4 meses em barricas de carvalho francês e vinificação em tulipas de cimento

Nico Velo

Álcool: 13% Vol **Engarrafamento:** março 2024 **Produção:** 10000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2023

O ano de 2023 foi desafiante a nível climático. Uma primavera amena aliada ao intencional atraso das podas, por opção técnica, evitou a exposição às geadas tardias que se formaram na primeira quinzena de abril na região demarcada do Dão. A floração decorreu normalmente, o que levou a um ótimo desenvolvimento dos cachos. Junho, julho e parte de agosto foram meses sem grande pluviosidade, com temperaturas diurnas elevadas. No final de agosto o pico de calor que se fez sentir resultou na antecipação da vindima. No entanto, as noites amenas que se verificaram no decorrer do ciclo vegetativo permitiram uma boa evolução e maturação dos cachos. Estas amplitudes térmicas em vinhas perfeitamente implantadas e adaptadas, aliadas à riqueza de água no subsolo, proporcionaram 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* e fiel ao estilo da região que lhes dá origem.