

TABOADELLA

1255

Reserva Alfrocheiro

Tinto 2021



O Alfrocheiro apareceu em Portugal e no Dão depois da filoxera, onde encontra o seu território natural. Mas não conhecemos parentesco estrangeiro ou origens nacionais, apesar de em tempos ter sido conhecido pela designação “Tinta Francesa de Viseu”. Casta muito rara e de altitude ensina-nos a produzir pouco e a respeitar a sua fragilidade, para obtermos taninos firmes, mas muito delicados e estruturantes.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2021 Propriedade: Família Amorim
Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: 100% Alfrocheiro
Solos: Graníticos Sub-região: Castendo Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual Rendimento Médio: 4500 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração
Estágio: 20% em barrica nova de Carvalho francês de 500 litros; 80% em barrica de segundo ano de carvalho francês de 500 litros durante 10 meses
Álcool: 13% Vol Engarrafamento: maio 2023

ANO VITÍCOLA 2021

Uma primavera atípica bastante fria aliada ao intencional atraso das podas, por opção da equipa técnica, despoletou um ligeiro atraso no ciclo vegetativo, 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.
