



## ENQUADRAMENTO

**Primeira Vindima:** 2018 **Propriedade:** Família Amorim

**Enólogo:** Rodrigo Costa

## VINHA

**Castas:** 100% Alfrocheiro

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

**Vindima:** Manual **Rendimento Médio:** 6000 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 12 meses

**Álcool:** 13% Vol **Engarrafamento:** janeiro 2026

## ANO VITÍCOLA 2022

Uma primavera atípica bastante fria no seu início aliada ao intencional atraso das podas, por opção técnica, originou um desfasamento no ciclo vegetativo. Desta forma evitámos a exposição às geadas tardias que se formaram na primeira quinzena de abril na região demarcada do Dão. A floração ocorreu com tempo solarengo o que permitiu a generosa formação de bagos, com cachos completos.

Junho, julho e agosto foram meses sem pluviosidade, com temperaturas diurnas elevadas, mas com noites amenas que permitiram uma evolução do desenvolvimento do cacho com rácios equilibrados. Estas amplitudes térmicas em vinhas perfeitamente implantadas e adaptadas, aliadas à riqueza de água no subsolo, proporcionaram uma equilibrada evolução da maturação, originando uma 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 lhes dá origem.