

TABOADELLA

1255

Reserva Jaen

Tinto 2021



Com a Jaen descobrimos a Península Ibérica em Portugal (uma identidade associada à casta Mencia). A fresca altitude das terras do Dão promove a suculência, a fruta azulada e a especiaria branca. As encostas da Taboadella trazem-nos esta modernidade. O Jaen é um dos nossos tesouros e a alegria dos aromas frutados e intensos, combinados com a pimenta da Jamaica, colocando a casta numa outra dimensão. A belíssima estrutura suportada por taninos macios, finos e revestidos, combina na perfeição com o corpo tenso e, ao mesmo tempo, delicado que este vinho proporciona.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vendima: 2018 Propriedade: Família Amorim

Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: 100% Jaen

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

Vendima: 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 9 meses

Álcool: 13% Vol Engarrafamento: junho 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.