

TABOADELLA

1255

Taboadella

Tinto 2023



Com quatro castas de grande carácter, o Taboadella tinto é um lote diferenciador formando um conjunto que poderemos apelar de “casamento perfeito”! A tinta Roriz confere estrutura e músculo, a Touriga Nacional evidência toda a sua elegância e textura, o alfrocheiro traz a mineralidade e a tinta pinheira demonstra os aromas de floresta e do bosque.

ENQUADRAMENTO

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

Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: 40% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional, 20% Tinta Pinheira, 20% Alfrocheiro

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

Vindima: Manual **Rendimento Médio:** 5500 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% vinificação por vibração e desengace

Estágio: 70% em cubas de inox e 30% em tulipas de cimento durante 17 meses

Álcool: 13,5% Vol **Engarrafamento:** março 2025 **Produção:** 50000 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.
