

# TABOADELLA

1255

## Taboadella

Tinto 2023



Com quatro castas de carácter distinto, o Taboadella Tinto é um blend único que pode ser descrito como um “casamento perfeito”. A Tinta Roriz traz estrutura e robustez, a Jaen revela toda a sua energia e intensidade, a Alfrocheiro contribui com uma mineralidade refrescante, enquanto a Tinta Pinheira enriquece o lote com os seus aromas de floresta e 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.

---

---

---

---

---

---

---

---