TABOADELLA
1255

Unoaked

Branco 2024

A exuberância e pureza da casta Encruzado, combinadas com os delicados aromas florais de Bical e a austeridade de Cerceal-Branco, permitiram-nos criar um vinho branco com um perfil verdadeiramente único. Com uma acidez contida, mas vibrante, uma estrutura linear e um final longo e cheio, o Taboadella Unoaked Branco é uma bela expressão do seu *terroir*!

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2019 **Propriedade:** Família Amorim
Enólogo: Rodrigo Costa

VINHA

Castas: 40% Encruzado, 40% Bical e 20% Cerceal-Branco
Solos: Graníticos **Sub-região:** Castendo **Modo de produção:** Integrada
Vindima: Manual **Rendimento Médio:** 4500 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% uva inteira
Estágio: 80% em cubas de inox e 20% em cubas tulipa de cimento, a baixa temperatura
Álcool: 13,5% Vol **Engarrafamento:** março 2025 **Produção:** 50000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2024

O ano de 2024 apresentou desafios climáticos significativos. A primavera foi marcada por precipitação e temperaturas amenas. O atraso intencional na poda, uma decisão técnica, evitou a exposição a geadas tardias (que ocorreram na segunda quinzena de abril) e atenuou o impacto da fraca frutificação durante a floração, que foi generalizada em toda a região. As vinhas tiveram uma floração normal, com um excelente desenvolvimento dos cachos. Os meses de junho, julho e agosto foram mais frescos, com precipitação ocasional, mas as temperaturas diurnas mantiveram-se elevadas.
No final do verão, um pico de calor levou a uma vindima antecipada. No entanto, as noites amenas durante todo o período vegetativo permitiram um ótimo desenvolvimento e maturação dos cachos de uvas. Estas variações térmicas - juntamente com vinhas perfeitamente implantadas e adaptadas, e solos com excelente retenção de água - contribuíram para um processo de maturação equilibrado, resultando em uvas de qualidade excecional. Estas condições microclimáticas únicas na Taboadella permitiram-nos elaborar vinhos com um carácter e riqueza distintos, refletindo perfeitamente o *terroir* singular de onde provêm.