

TABOADELLA

1255

A exuberância e a transparência da casta encruzado, combinada com os delicados aromas florais da Bical e a austeridade do cercial, permitiram-nos “desenhar” um vinho branco de singular perfil.

De acidez contida e vibrante, estrutura linear de intensa gravidade e de final longo e pleno,

Villae mostra-se como um belíssimo testemunho do *terroir* de origem!



T

GERAL

Primeira Vendima: 2019

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves &

Rodrigo Costa

Viticultura: Ana Mota

VINHA

Castas: Encruzado, Bical e Cercial

Solos: Graníticos

Zona: Silvã de Cima, Castendo

Modo de produção: Integrada

Vendima: Manual

Rendimento Médio: 4200 Kg/Ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% Uva inteira

Fermentação e Estágio: Cuba inox 100% a baixa temperatura

Álcool: 13,50% Vol.

Engarrafamento: Janeiro 2020

Produção: 12000 garrafas

VINDIMA DE 2019

De 23 setembro a 15 de Outubro

A primavera antecipou-se para os meses de janeiro e fevereiro. Foi acertada, a opção da equipa técnica de atrasar o ciclo, podando em Março, evitando assim perdas de produção face às geadas tardias de abril que se verificaram na região demarcada do Dão. Durante o período primaveril verificaram-se precipitações acima do normal que se revelaram bastante positivas na reposição dos níveis hídricos desejados no solo e para o perfeito desenvolvimento do restante ciclo vegetativo. O Verão foi ameno e fresco permitindo uma maturação muito equilibrada das uvas, sem stress hídrico.

Esta vindima mostrou-se generosa em quantidade e qualidade da uva. Todo o trabalho técnico apurado e o saber esperar pelo momento certo, atendendo a procura do melhor equilíbrio natural, conjugada com o controlo atento da maturação fenólica das uvas, permitiu-nos criar vinhos singulares.

A fruta generosa, a precisão, a complexidade e a concentração, aliada à elegância e fluidez dos mostos, permitiu-nos elaborar vinhos de perfil e riqueza que espelham o *terroir* único que lhes deu origem.

VILLAE BRANCO 2019

www.taboadella.com