

TABOADELLA

1255

Com quatro castas de grande carácter, o Villae tinto é um lote diferenciador formando um conjunto que poderemos apelidar de “casamento perfeito”! A tinta roriz confere estrutura e músculo, o Jaen evidencia a sua garra natural, o alfrocheiro traz a mineralidade e a tinta pinheira demonstra os aromas de floresta e do bosque.



T

GERAL

Primeira Vendima: 2018
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves & Rodrigo Costa
Viticultura: Ana Mota

VINHA

Castas: Tinta Roriz; Jaen; Alfrocheiro e Tinta Pinheira
Solos: Graníticos
Zona: Silvã de Cima, Castendo
Modo de produção: Integrada
Vendima: Manual
Rendimento Médio: 3800Kg/Ha

NOTAS ADICIONAIS DE ENOLOGIA

100% desengaçado por vibração
Fermentação e estágio: Cuba inox 100%
Álcool: 13,50% Vol.
Engarrafamento: Fevereiro 2020
Produção: 20000 garrafas

VINDIMA DE 2018

De 20 setembro a 07 de outubro

O inverno foi muito seco, a primavera e início de verão tiveram precipitações abundantes, provocando até finais de julho atrasos significativos no desenvolvimento do ciclo vegetativo, algum desavinho, défice de vingamento e desenvolvimento dos bagos.

Este quadro climatérico obrigou a atenções redobradas para a não proliferação de doenças na vinha, como o míldio e oídio, sobretudo para não comprometer a já diminuta produção vislumbrada. Um mês de agosto muito quente veio confirmar que a opção de não desfolhar foi a mais acertada.

Graças ao minucioso trabalho desenvolvido ao longo do ano, obteve-se uma qualidade da uva notável. Um período de amadurecimento mais longo permitiu uma depurada maturação fenólica que foi fundamental para a obtenção dos níveis qualitativos desejados. Os vinhos resultaram aromaticamente puros, de fruta exuberante e de enorme complexidade. Como consequência inequívoca da longa maturação, os vinhos da vindima de 2018 apresentam uma estrutura vertical, corpo opulento e uma textura sedosa, muito característica do lugar único das vinhas da Taboadella.

VILLAE TINTO 2018

www.taboadella.com