

TAPADA DE COELHOIROS



GARRAFEIRA × TINTO × 2015

ÁLCOOL: 14,5%

CASTAS: ARAGONEZ E CABERNET SAUVIGNON

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 a 15 ANOS

ACIDEZ TOTAL: 5,7 gr/L × pH: 3,55 × AÇÚCARES: 1,2 gr/L

DESCRIÇÃO DA VINHA

Altitude 300m; Cordão bilateral; Orientação Noroeste Sudoeste; Não irrigada.

SOLO

Origem granítica com teor elevado de argila, textura arenosa com baixa fertilidade.

ANO CLIMÁTICO

O ano vitícola 2014-2015 foi assinalado por um inverno seco e por uma primavera e verão com temperaturas acima da média que anteciparam a colheita. A precipitação total foi de 397mm, e o mês mais chuvoso foi novembro. Apesar das temperaturas elevadas durante julho, agosto e setembro tiveram temperaturas amenas permitindo uma boa maturação das uvas.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente e transportadas para a adega onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica ocorreu em lagar de inox à temperatura de 26-27°C. Depois de finalizada, mantivemos o vinho em maceração pós-fermentativa durante 5 dias. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito de inox e de seguida foi trasfegado para barrica onde permaneceu 18 meses. Seguiu-se o loteamento.

ESTÁGIO

18 meses barrica.
5 anos em garrafa.