

# TAPADA DE COELHOEIRO



---

TAPADA DE COELHOEIRO x BRANCO x 2021

ÁLCOOL: 13,5%

---

CASTAS: 50% ARINTO 50% ROUPEIRO

---

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 5 a 10 ANOS

---

ACIDEZ TOTAL: 6,4 gr/L x pH: 3,27 x AÇÚCARES: 1,0 gr/L

---

## DESCRIÇÃO DA VINHA

A vinha da Sobreira de baixo foi plantada em 2008, situa-se a uma altitude média de 280 metros e é de sequeiro. As videiras são conduzidas em cordão bilateral e têm uma orientação de noroeste a sudoeste.

## SOLO

Origem granítica com teor elevado de argila, textura arenosa com fertilidade equilibrada. Presença quartzo.

## ANO CLIMÁTICO

A campanha de 2020-2021 registou um total de 721 mm de precipitação, o que possibilitou que a água não se apresentasse como fator limitante do ciclo vegetativo. A primavera e o verão, amenos e secos, reduziram a incidência de doenças e prolongaram o ciclo. Os vinhos brancos estão a mostrar-se frescos e equilibrados, com uma exuberância aromática notável, sugerindo que este poderá ser um dos melhores anos para vinhos brancos.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 25Kg e transportadas de imediato para a adega onde foram armazenadas na câmara de frio durante 24h. Seguiu-se a seleção de uva e prensagem pneumática e decantação. A fermentação alcoólica iniciou-se em depósito de inox com leveduras selecionadas. 70% do mosto foi transferido para barricas de 500L e o vinho foi mantido em contacto com as borras finas com *batonnage* periódica.

## ESTÁGIO

12 meses em Foudre Carvalho Austríaco de 20hL.

12 meses em garrafa.

## DESCRIÇÃO DA VINHA

Notas cítricas expressivas, com foco na toranja, e nota muito fina de barrica. Na boca mantém o perfil cítrico, com untuosidade, corpo e vigor.