

TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS TINTO × 2019

ÁLCOOL: 14%

CASTAS: 70% CABERNET SAUVIGNON 30% ALICANTE BOUSCHET

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 31 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,2 gr/L × pH: 3,69 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,5 gr/L

DESCRIÇÃO DA VINHA

As vinhas situam-se a uma altitude média de 300 metros e são de sequeiro. As videiras são conduzidas em cordão bilateral e têm uma orientação de noroeste a sudoeste. O Cabernet Sauvignon é proveniente da Vinha Leonilde, que foi plantada em 1981. Já o Alicante Bouschet tem a sua origem na encosta da Vinha da Sobreira de Cima, plantada em 2002.

ANO CLIMÁTICO

A campanha de 2018-2019 começou com um inverno seco, registando apenas 366 mm de precipitação acumulada. A tendência de clima seco persistiu na primavera, com a maior parte das chuvas a ocorrer em abril. Isto levou a uma pressão acrescida de mildio em algumas castas mais sensíveis. Comparativamente a colheitas anteriores, o verão foi mais ameno. As temperaturas noturnas durante julho e agosto mantiveram-se abaixo dos 15°C. Esta variação térmica diária significativa permitiu que as uvas alcançassem um equilíbrio notável na época da vindima.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão e imediatamente de desengaçadas. A fermentação alcoólica foi realizada em depósitos de aço inoxidável, com temperaturas controladas entre 24 e 26°C. Após a conclusão da fermentação, o vinho foi mantido em maceração pós-fermentativa por um período de 5 dias. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito. Posteriormente, o vinho foi transferido para barricas de 500L e foudres de 25hl, onde envelheceu por 18 meses.

NOTA DE PROVA:

É um vinho de cor rubi profunda, com aromas de frutos pretos maduros como ameixa e cassis, envolvidos por notas subtis de especiarias e grafite. Na boca, o vinho é encorpado e bem estruturado, apresentando taninos finos e um final longo e persistente.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.

TAPADA DE COELHOIROS × 7040-202 IGREJINHA × WWW.COELHOIROS.PT × INFO@COELHOIROS.PT
