



COELHOEIRO × BRANCO × 2016

ANO CLIMÁTICO

O ano vitícola 2015–2016 foi caracterizado por um inverno ameno e primavera fresca que conduziram para uma maturação tardia e beneficiaram os aromas varietais. A precipitação total foi de 489mm, e o mês mais chuvoso foi maio. O verão e o outono foram secos, permitindo-nos aguardar pelo ponto ótimo de maturação. Esta combinação de fatores, resultou em cachos pequenos e altamente concentrados.

CASTAS

100% ARINTO

VINHAS

SOBREIRA

DESCRIÇÃO DA VINHA

SOLO

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

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

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. Após a fermentação iniciar, cerca de 30% do lote foi transferido para barrica de 500L. As borras finas foram mantidas em contacto com o vinho.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE

2008 × 3.333 PLANTAS/HA

PRODUÇÃO

6 TON/HA × 36HL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

3/6 ANOS

ESTÁGIO

8 MESES EM DEPÓSITO DE INOX
E BARRICA DE 500L COM BATONNAGE

PRODUÇÃO

3.500 GARRAFAS

ÁLCOOL

13,0%

PH

3,24

ACIDEZ TOTAL

6,00G/L

AÇÚCARES REDUTORES

0,7G/L

HERDADE DE COELHOEIRO

T + 351 266 470 000 × INFO@COELHOEIRO.PT

HERDADE DE COELHOEIRO × 7040-202 IGREJINHA × WWW.COELHOEIRO.PT

