

COELHOEIRO × BRANCO × 2017



ANO CLIMÁTICO

O ano climático 2016-2017 é caracterizado por um inverno rigoroso e início de primavera frio que atrasou o arranque do ciclo. Em termos de pluviométricos o ano foi idêntico ao anterior com cerca de 490 mm, mas com 327 mm concentrados nos meses de inverno. O final da primavera foi ameno originando pouca pressão de doenças. A terceira semana de Agosto foi particularmente quente, com as temperaturas máximas a passarem os 40º, precipitando o arranque da vindima.

CASTAS

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, 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

5,5 TON/HA

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

3/6 ANOS

ESTÁGIO

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

PRODUÇÃO

10,000 GARRAFAS

ÁLCOOL

13,5 %

PH

3,20

ACIDEZ TOTAL

6,6 Gr/L

AÇÚCARES REDUTORES

0,3 Gr/L

HERDADE DE COELHOEIRO

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

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

