COELHEIROS × BRANCO × 2018

ANO CLIMÁTICO

2017-2018 foi instável, evidenciando-se o Inverno seco e a Primavera húmida e fria. Em termos de precipitação foi chuvoso totalizando 804 mm, contudo a distribuição da precipitação foi anormal e colocou bastante pressão nas doenças de origem fúngica. Entre o dia 2 e 6 de Agosto, ocorreu uma onda de calor com as temperaturas máximas a atingirem os 44,3° C provocando escaldão com perdas bastante significativas. A vindima decorreu com temperaturas amenas e quase sem registo de precipitação.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 25 Kg 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.

CASTAS	85% ARINTO 15% ANTÃO VAZ
VINHAS	ALTO

DESCRIÇÃO DA VINHA	SOLO
× Altitude 300 m; × Cordão bilateral; × Orientação Noroeste Sudoeste; × Não irrigada.	Origem granítica com teor elevado de argila, textura arenosa com baixa fertilidade.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE	2014 × 3.33 PLANTAS/HA
PRODUÇÃO	5,5 TON/HA
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO	3/6 ANOS
ESTÁGIO	6 MESES EM DEPÓSITO INOX E BARRICA 500L COM BATTONAGE
PRODUÇÃO	13.300 GARRAFAS

ÁLCOOL	13,0 %	PH	3,31
ACIDEZ TOTAL	5,8 G/L	AÇÚCARES REDUTORES	0,6 G/L

HERDADE DE COELHEIROS
T + 351 266 470 000 × INFO@COELHEIROS.PT
HERDADE DE COELHEIROS × 7040-202 IGREJINHA × WWW.COELHEIROS.PT