



# COELHOIROS × BRANCO × 2022

## ANO CLIMÁTICO

A colheita 2021-2022 totalizou apenas 429mm de precipitação e caracterizou-se por inverso seco e verão quente. As altas temperaturas afetaram um pouco a videira e as chuvas precoces de setembro perturbaram as maturações e gestão da vindima. Os vinhos brancos têm boa exuberância aromática, são frescos e equilibrados, indicando potencial para ser um bom ano de brancos.

### CASTAS

80% Arinto  
20% Antão Vaz

### VINHAS

ALTO X MONTE

### DESCRIÇÃO DA VINHA

SOLO

× Altitude 300m;  
× Cordão bilateral;  
× Orientação Noroeste Sudoeste;  
× 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 e foudres. As borras finas foram mantidas em contacto com o vinho.

### ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE

2014 × 3.333 PLANTAS/HA

### PRODUÇÃO

6 TON/HA

### POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

3/6 ANOS

### ESTÁGIO

4 MESES EM DEPÓSITO DE INOX  
E Foudre DE 20 HL

### PRODUÇÃO

27.000 Garrafas X 800 Magnun's

### ÁLCOOL

13,5 %

### PH

3,43

### ACIDEZ TOTAL

5,0 Gr/L

### AÇÚCARES REDUTORES

0,6 Gr/L

TAPADA DE COELHOIROS

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

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

