



# COELHOIROS × CHARDONNAY × 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% CHARDONNAY

VINHAS

LEONILDE

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 o mosto foi transferido para barricas de 500L. O vinho foi mantido em contacto com borras finas.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE

1982 × 3.333 PLANTAS/HA

PRODUÇÃO

1 TON/HA × 36HL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

5/10 ANOS

ESTÁGIO

8 MESES EM BARRICA COM BATONNAGE

PRODUÇÃO

3.600 GARRAFAS

ÁLCOOL

14,0%

PH

3,24

ACIDEZ TOTAL

5,90G/L

AÇÚCARES REDUTORES

0,6G/L

HERDADE DE COELHOIROS

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

HERDADE DE COELHOIROS × 7040-202 IGRE.JINHA × WWW.COELHOIROS.PT

