



COELHOIROS × TINTO × 2015

ANO CLIMÁTICO

O ano vitícola 2014–2015 foi assinalado por um inverno seco e por uma primavera e verão com temperaturas acima da média que anteciparam a colheita. A precipitação total foi de 397mm, e o mês mais chuvoso foi novembro. Apesar das temperaturas elevadas durante julho, agosto e setembro tiveram temperaturas amenas permitindo uma boa maturação das uvas.

CASTAS

50% ARAGONÉZ
50% ALICANTE BOUSCHET

VINHAS

TACO × 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 em caixas de 25kg e transportadas para a adega onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica ocorreu em depósito de inox à temperatura de 26–27°C. Depois de finalizada, mantivemos o vinho em maceração pósfermentativa durante 5 dias. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito de inox e de seguida foi trasfegado para barrica onde permaneceu 12 meses.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE

2001 × 3.333 PLANTAS/HA

PRODUÇÃO

6 TON/HA × 36HL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

5/8 ANOS

ESTÁGIO

12 MESES EM BARRICA

PRODUÇÃO

10.188 GARRAFAS

ÁLCOOL

14,0%

PH

3,56

ACIDEZ TOTAL

5,60G/L

AÇÚCARES REDUTORES

0,9G/L

HERDADE DE COELHOIROS

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

HERDADE DE COELHOIROS × 7040–202 IGREJINHA × WWW.COELHOIROS.PT

