

# COELHOEIRO × TINTO × 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	50% ARAGONÊZ 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
----------	----------

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO	5/8 ANOS
-----------------------------	----------

ESTÁGIO	12 MESES EM BARRICA
---------	---------------------

PRODUÇÃO	15,000 GARRAFAS
----------	-----------------

ÁLCOOL	14,0%	PH	3,60
--------	-------	----	------

ACIDEZ TOTAL	5,5 G/L	AÇÚCARES REDUTORES	0,6 G/L
--------------	---------	--------------------	---------

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

