

COELHEIROS × VINHA DO TACO × 2010



ANO CLIMÁTICO

A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

CASTAS

100% PETIT VERDOT

VINHAS

VINHA DO TACO

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 a uma temperatura de 26–27°C. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito de inox e de seguida foi trasfegado para barrica onde permaneceu 18 meses.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE

2001 × 3.333 PLANTAS/HA

PRODUÇÃO

6 TON/HA × 36HL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

10/15 ANOS

ESTÁGIO

18 MESES EM BARRICA

PRODUÇÃO

3.625 GARRAFAS

ÁLCOOL

15,0%

PH

3,53

ACIDEZ TOTAL

6,10G/L

AÇÚCARES REDUTORES

2,2G/L

HERDADE DE COELHEIROS

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

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

