



TAPADA DE COELHOEIRO × BRANCO × 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% ARINTO × 50% ROUPEIRO

VINHAS

SOBREIRA

DESCRIÇÃO DA VINHA

SOLO

- × Altitude 300m;
- × Cordão bilateral;
- × Orientação Noroeste Sudoeste;
- × Não irrigada.

Origem granítica com teor elevado de argila, textura arenosa com fertilidade equilibrada.

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. 70% do mosto foi transferido para barricas de 500L e o vinho foi mantido em contacto com as borras finas com batonnage periódica.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE

2008 × 3.333 PLANTAS/HA

PRODUÇÃO

6 TON/HA × 36HL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

5/10 ANOS

ESTÁGIO

8 MESES EM BARRICA COM BATONNAGE

PRODUÇÃO

3.200 GARRAFAS

ÁLCOOL

13,5%

PH

3,24

ACIDEZ TOTAL

5,80G/L

AÇÚCARES REDUTORES

0,7G/L

HERDADE DE COELHOEIRO

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

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

