

TAPADA DE COELHOIROS × TINTO × 2017



ANO CLIMÁTICO

O ano climático 2016-2017 é caracterizado por um inverno rigoroso e início de primavera frio que atrasou o arranque do ciclo. Em termos de pluviométricos o ano foi idêntico ao anterior com cerca de 490 mm, mas com 327 mm concentrados nos meses de inverno. O final da primavera foi ameno originando pouca pressão de doenças. A terceira semana de Agosto foi particularmente quente, com as temperaturas máximas a passarem os 40º, precipitando o arranque da vindima.

CASTAS

70% CABERNET SAUVIGNON
30% ALICANTE BOUSCHET

VINHAS

LEONILDE × 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 e transportadas para a adega onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica ocorreu em depósito de inox a 24-26°C. Depois de finalizada, mantivemos o vinho em maceração pós-fermentativa durante 5 dias. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito de inox e de seguida foi trasfegado para barrica de 500L e foudres de 25hl onde permaneceu por 18 meses.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE

1982 & 2001 × 3.333

PRODUÇÃO

5 Ton/HA × 36HL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

10/15 Anos

ESTÁGIO

18 Meses em barrica 500L e Foudres 25 hl
36 Meses em garrafa

PRODUÇÃO

11.600 Garrafas

ÁLCOOL

14%

PH

3,58

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/L

AÇÚCARES REDUTORES

0,9 g/L

HERDADE DE COELHOIROS

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

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

