



TAPADA DE COELHOEIRO × TINTO × 2013

ANO CLIMÁTICO

O ano vitícola 2012-2013 caracterizou-se por um inverno húmido seguido por uma primavera e verão secos, com amplitudes elevadas que proporcionaram uma boa maturação fenólica.

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 à 26-27°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 onde permaneceu 18 meses.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE

1982 & 2001 × 3.333 PLANTAS/HA

PRODUÇÃO

6 TON/HA × 36HL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

10/15 ANOS

ESTÁGIO

18 MESES EM BARRICA

PRODUÇÃO

17.000 GARRAFAS

ÁLCOOL

14,5%

PH

3,51

ACIDEZ TOTAL

6,20G/L

AÇÚCARES REDUTORES

0,9G/L

HERDADE DE COELHOEIRO

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

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

