TAPADA DE COELHEIROS × 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	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
PRODUÇÃO	5 TON/HA × 36HL
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO	10/15 ANOS
ESTÁGIO	18 MESES EM BARRICA CARV. FRANCÊS 36 MESES EM GARRAFA
PRODUÇÃO	20.000 GARRAFAS

ÁLCOOL	14,5%	PH	3,54
ACIDEZ TOTAL	5,5 g/L	AÇÚCARES REDUTORES	1,0 g/L

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