

TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS TINTO × 2018

ÁLCOOL: 14%

CASTAS: 70% CABERNET SAUVIGNON 30% ALICANTE BOUSCHET

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 31 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,2 gr/L × pH: 3,69 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,5 gr/L

DESCRIÇÃO DA VINHA

As vinhas situam-se a uma altitude média de 300 metros e são de sequeiro. As videiras são conduzidas em cordão bilateral e têm uma orientação de noroeste a sudoeste. O Cabernet Sauvignon é proveniente da Vinha Leonilde, que foi plantada em 1981. Já o Alicante Bouschet tem a sua origem na encosta da Vinha da Sobreira de Cima, plantada em 2002.

ANO CLIMÁTICO

2017-2018 foi instável, evidenciando-se o inverno seco e a primavera húmida e fria. Em termos de precipitação foi chuvoso totalizando 804,8 mm, contudo a distribuição da precipitação foi anormal e colocou bastante pressão nas doenças de origem fúngica. Entre o dia 2 e 6 de Agosto, ocorreu uma onda de calor com as temperaturas máximas a atingirem os 44,26 °C provocando escaldão com perdas bastante significativas. A vindima decorreu com temperaturas amenas e quase sem registo de precipitação.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão e imediatamente de desengaçadas. A fermentação alcoólica foi realizada em depósitos de aço inoxidável, com temperaturas controladas entre 24 e 26°C. Após a conclusão da fermentação, o vinho foi mantido em maceração pós-fermentativa por um período de 5 dias. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito. Posteriormente, o vinho foi transferido para barricas de 500L e foudres de 25hl, onde envelheceu por 18 meses.

NOTA DE PROVA:

Cor rubi profunda. Nariz complexo e envolvente, onde sobressaem notas de frutas maduras, especiarias, envolvidas por ligeiras notas de tabaco. Na boca, revela boa densidade, com taninos aveludados e bem integrados. Final longo e persistente.

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.

TAPADA DE COELHOIROS × 7040-202 IGREJINHA × WWW.COELHOIROS.PT × INFO@COELHOIROS.PT
