

TAPADA DE COELHOEIRO



TAPADA DE COELHOEIRO GARRAFEIRA × TINTO × 2018

ÁLCOOL: 14,5%

CASTAS: ARAGONEZE CABERNET SAUVIGNON

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 a 15 ANOS

SO2 TOTAL: 35 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,1 gr/L × pH: 3,62 × AÇÚCARES TOTAIS: 1 gr/L

PRODUÇÃO: 2.814 GARRAFAS × 190 MAGNUM

DESCRIÇÃO DA VINHA

A Vinha Leonilde foi plantada em 1981 e é composta pelos talhões T02 e T03, respetivamente com as castas Cabernet Sauvignon e Aragonez, sendo historicamente a base para o Tapada de Coelhoeiros Garrafeira. O solo é predominantemente argilo-arenoso, variando de maior teor de argila nas zonas mais elevadas da encosta a mais arenoso nas áreas mais baixas, com exposição Sudoeste. Esta característica imprime algum stress hídrico, especialmente nas partes mais altas da encosta, o que é crucial para promover a concentração fenólica, contribuindo assim para a produção de vinhos de maior complexidade e expressão varietal. Em 2016-2017, deu-se início a um processo de replantação de falhas, utilizando porta-enxertos que posteriormente foram enxertados com o mesmo material genético original da vinha. Simultaneamente, adotou-se uma abordagem de agricultura regenerativa, focada em restabelecer a microbiologia do solo e recuperar organicamente a sua fertilidade. Este processo incluiu sementeiras de gramíneas e leguminosas, a não mobilização do solo e pastoreio controlado, estabelecendo um banco de sementes para regenerar o solo e aumentar a sua capacidade produtiva e resiliência às alterações climáticas.

ANO CLIMÁTICO

A campanha de 2017/2018 foi marcada por alguma instabilidade. O inverno revelou-se seco, contrastando com uma primavera húmida e fria. Apesar de o acumulado de precipitação ter atingido 804,8 mm, a sua distribuição irregular aumentou significativamente a pressão das doenças fúngicas. Entre 2 e 6 de agosto registou-se uma onda de calor extrema, com temperaturas máximas a atingir 44,2 °C, provocando escaldão e algumas perdas na produção. A vindima decorreu sob condições mais amenas e estáveis, praticamente sem precipitação, permitindo colher uvas em bom estado sanitário e de maturação equilibrada.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente e transportadas para a adega onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica ocorreu em lagar de inox à temperatura de 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 e foudre onde permaneceu 18 meses, seguido de um estágio em garrafa de 5 anos.

NOTA DE PROVA

Cor rubi profunda. No aroma revela grande complexidade, combinando notas de pimenta preta, e frutos do bosque maduros. Em boca mostra-se estruturado e intenso, com taninos firmes mas afinados pelo tempo de estágio. A frescura equilibra a concentração, conferindo elegância e comprimento. O final é persistente e preciso.

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.