

TAPADA DE COELHEIROS



TAPADA DE COELHEIROS TINTO × 2020

ÁLCOOL: 14,5%

CASTAS: 70% CABERNET SAUVIGNON 30% ALICANTE BOUSCHET

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 31 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,9 gr/L × pH: 3,55 × AÇÚCARES TOTAIS: 1,1 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

Após um inverno particularmente chuvoso que contribuiu para a reposição das reservas hídricas no solo, a primavera surgiu de forma amena. No entanto, maio revelou-se quente e chuvoso, acelerando o ciclo da videira e provocando algumas perturbações na fase de floração, além de aumentar a pressão de doenças fúngicas, o que impactou significativamente a quantidade de uva. O verão manteve-se ameno, com boas amplitudes térmicas, favorecendo um excelente desenvolvimento fenólico, contribuindo para a concentração e preservação da acidez natural das uvas.

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:

Apresenta uma cor rubi intensa, com reflexos granada. No nariz, é complexo e elegante, com notas de frutos negros maduros como amora e cassis, acompanhadas por nuances de especiarias, cedro, e um toque de baunilha proveniente do estágio em madeira. Na boca, revela-se encorpado e estruturado, com taninos bem integrados e uma acidez equilibrada que confere frescura ao vinho. A fruta negra continua em evidência, complementada por toques de chocolate amargo e especiarias. O estágio prolongado em madeira e garrafa confere uma textura sedosa e um final longo e persistente, onde se destacam notas de café e madeira tostada.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.

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