

TAPADA DE COELHOEIRO



TAPADA DE COELHOEIRO TINTO × 2021

ÁLCOOL: 14,5%

CASTAS: 70% CABERNET SAUVIGNON 30% ALICANTE BOUSCHET

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 52 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,8 gr/L × pH: 3,50 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,7 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

O ano vitícola de 2021 registou um total de 721 mm de precipitação, assegurando uma boa disponibilidade hídrica ao longo do ciclo vegetativo. A primavera e o verão foram amenos e secos, o que contribuiu para uma baixa pressão de doenças e permitiu um prolongamento do ciclo favorecendo a maturação fenólica. Os vinhos tintos revelam aromas intensos, com notas de fruta madura e subtis toques de especiarias. Na boca, destacam-se pela elegância, textura aveludada e taninos finos e bem integrados.

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 intensa com reflexos granada. No nariz, mostra-se complexo e elegante, com notas de amora e cassis, especiarias, cedro e um leve toque de baunilha do estágio em madeira. Na boca, é encorpado, com taninos finos e acidez equilibrada que realça a frescura. A fruta negra mantém-se em evidência, enriquecida por apontamentos de chocolate amargo e especiarias. O estágio prolongado em madeira e garrafa aporta textura sedosa e um final longo, com notas de café e madeira tostada.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.