

TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS × VINHA DA SOBREIRA × 2021

ÁLCOOL: 14,5%

CASTAS: 100% SYRAH

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 48 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,1 gr/L × pH: 3,59 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,5 gr/L

PRODUÇÃO: 1.142 GARRAFAS de 750 mL X 50 MAGNUM

DESCRIÇÃO DA VINHA

A Vinha da Sobreira, uma encosta entre as cotas de 280 e 290 m, foi plantada em 2001 com a casta Syrah, proveniente de seleção massal. Esta vinha de sequeiro, beneficia de uma exposição noroeste e da proximidade a uma pequena mata de sobreiros que promove biodiversidade. O solo, predominantemente argilo-arenoso, tem alguns elementos grosseiro de quartzo e granito, com um teor de matéria orgânica de baixo. A condução da vinha é feita por cordão bilateral. Em 2017 convertimos para agricultura biológica, evoluindo para a biodinâmica em 2020, refletindo um compromisso com a sustentabilidade e a promoção da regeneração do solo.

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 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 em caixas de 25kg e transportadas para a adega, onde passaram por um processo de desengace e esmagamento parcial, antes de serem transferidas para tanques de inox. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa a uma temperatura de 10°C durante cerca de três dias, após o qual permitimos o aumento gradual da temperatura e o início da fermentação alcoólica pelas leveduras indígenas. A fermentação foi gerida, mantendo a temperatura entre 23 e 25°C e realizando remontagens diárias conforme necessário. Após a conclusão da fermentação alcoólica, promoveu-se a maceração pós-fermentativa por cerca de 5 dias para estimular o início natural da fermentação malolática, que se completou em inox. Posteriormente, o vinho foi trasfegado para um tonel de 18 hl onde envelheceu durante 18 meses, seguido de um estágio em garrafa também de 18 meses.

NOTA DE PROVA:

Cor rubi profunda com reflexos granada. No nariz destacam-se notas intensas de fruta preta madura, como amora e ameixa, envolvidas por nuances de pimenta preta e especiarias doces. Na boca mostra-se amplo e estruturado, com taninos firmes mas polidos, a sustentarem a generosidade da fruta. A acidez bem integrada assegura frescura e equilíbrio, apesar da concentração do ano. O final é persistente, marcado pela fruta e pelas especiarias, sugerindo uma boa capacidade de envelhecimento.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.