

TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS × VINHO DO TACO × 2014

ÁLCOOL: 14,5%

CASTAS: 100% PETIT VERDOT

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 36 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 6,0 gr/L × pH: 3,56 × AÇÚCARES TOTAIS: 1,7 gr/L

PRODUÇÃO: 3.600 GARRAFAS de 750 ml

DESCRIÇÃO DA VINHA

A Vinha do Taco, plantada em 2001, é um dos melhores exemplares de viticultura de sequeiro na Tapada de Coelhoiros. Situada a uma altitude de aproximadamente 280 metros, no sopé da encosta do Taco, beneficia de uma exposição solar predominante a sul. Esta vinha tem a particularidade de ser circundada por uma densa floresta de Sobreiros e Azinheiras e por duas linhas de água, incluindo a proximidade com a ribeira de Arraiolos. Esta localização estratégica proporcionou depósitos de aluvião, conferindo ao solo na superfície uma textura que varia de arenoso-argiloso para arenoso-limoso. Em profundidade, encontra-se uma camada de textura cascalhenta, facilitando a drenagem e promovendo o desenvolvimento radicular. Os solos são de origem granítica e a casta é Petit Verdot, proveniente de seleção massal. A área da parcela é 1ha. O teor de matéria orgânica é muito baixo (<1%), a condução é cordão bilateral. Em Agricultura Biológica desde 2017.

ANO CLIMÁTICO

A campanha de 2013-2014 teve inverno húmido seguido de um verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 25kg e transportadas para a adega onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica ocorreu em depósito de inox a uma temperatura de 26-27°C. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito de inox e de seguida foi trasfegado para barrica onde permaneceu 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor profunda. No nariz, mostra complexidade, evidenciando-se cassis, e notas de musgo. Na boca, revela-se robusto, oferecendo uma textura aveludada. Os taninos são firmes, integrando-se bem com a acidez. O paladar é generoso na intensidade de fruta negra, chocolate amargo e um toque terroso que persistem em um final longo e memorável.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.