



TAPADA DE COELHEIROS



TAPADA DE COELHEIROS × VINHA DO ALTO × 2021

ÁLCOOL: 13,5%

CASTAS: 100% ARINTO

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 ANOS

SO2 TOTAL: 89 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,9 gr/L × pH: 3,28 × AÇÚCARES TOTAIS: 1,0 gr/L

PRODUÇÃO: 679 GARRAFAS de 750 mL

DESCRIÇÃO DA VINHA

A Vinha do Alto situa-se no centro da Tapada de Coelheiros, numa ligeira encosta, e é envolvida por um pomar de nogueiras, um prado e um bosque de pinheiros-mansos, paisagem que inspira o rótulo deste vinho. Os solos são de origem granítica, profundos e ricos em argila, razão pela qual aqui se encontra a maior mancha de castas brancas da propriedade, em particular da casta Arinto, que dá origem a este vinho. O teor de matéria orgânica é médio (c. 1,5%). Nos últimos anos tem sido desenvolvido um trabalho consistente de melhoria das coberturas de solo, com sementeira de leguminosas nas entrelinhas, promovendo a fixação natural de azoto e o equilíbrio do ciclo deste elemento no solo. A vinha é conduzida em Guyot bilateral, sistema que favorece a fertilidade da casta e otimiza o rácio película/polpa, originando vinhos de grande definição aromática e marcada verticalidade em boca. A parcela encontra-se em agricultura biológica desde 2019

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 uma maturação equilibrada das uvas. Os vinhos brancos revelam grande expressão aromática, com notas de fruta fresca e boa definição varietal. Na boca destacam-se pela frescura, equilíbrio e uma textura elegante e precisa.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente colhidas à mão e prensadas com cacho inteiro, com o objetivo de minimizar a extração de sólidos. Seguiu-se uma decantação estática durante 24 horas. Após este período, o mosto foi transferido para barricas usadas de carvalho francês de 500 litros, onde decorreram a fermentação e a maturação ao longo de 12 meses. Posteriormente, o vinho estagiou em garrafa durante mais três anos, período que permitiu realçar o carácter distinto da casta Arinto, particularmente vocacionada para vinhos brancos de guarda.

NOTA DE PROVA

Cor amarelo-palha com reflexos dourados. O nariz é preciso e expressivo, com citrinos maduros, lima e toranja, acompanhados por notas de pêssego e um subtil apontamento de pólvora. Na boca revela grande tensão e frescura, marcada pela acidez vibrante típica do Arinto. A textura é fina e sedosa, com fruta bem definida e um final longo, elegante e mineral.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.

TAPADA DE COELHEIROS × 7040-202 IGREJINHA × WWW.COELHEIROS.PT × INFO@COELHEIROS.PT 10.03.2026. V2
