

TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS × VINHA DA SOBREIRA × 2020

ÁLCOOL: 14%

CASTAS: 100% SYRAH

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 85 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 6,4 gr/L × pH: 3,10 × AÇÚCARES TOTAIS: 1,0 gr/L

PRODUÇÃO: 2.244 GARRAFAS de 750 mL

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 convertemos para agricultura biológica, evoluindo para a biodinâmica em 2020, refletindo um compromisso com a sustentabilidade e a promoção da regeneração do solo.

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 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 intensa com reflexos violeta. No nariz sobressaem aroma de fruta negra, como amora e cassis, envolvidos com notas de especiarias. Em boca, o vinho revela-se encorpado e com taninos robustos, porém sedosos, que prometem uma boa evolução com o tempo. A fruta madura é equilibrada por uma acidez fina, que traz elegância ao conjunto. O final é longo, com persistência das notas de especiarias.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.

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