

# COELHEIROS



COELHEIROS x ROSÉ x 2023

ÁLCOOL: 13,5%

CASTAS: 70% SYRAH x 30 % TOURIGA NACIONAL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 3 a 6 ANOS

SO2 TOTAL: 92 mg/L x ACIDEZ TOTAL: 5,70 gr/L x pH: 3,18 x AÇÚCARES TOTAIS: 0,5 gr/L

PRODUÇÃO: 9000 GARRAFAS e 300 MAGNUM

## DESCRIÇÃO DA VINHA

Localizadas a uma altitude de 300 metros, o Syrah tem origem na vinha da sobreira de baixo, que fica na base da encosta e beneficia de exposição noroeste e junto à ribeira de arraiolos. A touriga Nacional, provem da vinha do cabido, com solos argilo-arenosos.

## ANO CLIMÁTICO

O ano de 2023 foi caracterizado por um inverno inicialmente ameno, seguido por um mês de Fevereiro particularmente frio e seco. Na primavera e verão, as temperaturas foram consistentemente acima da média, com pouca precipitação, exceto por um ligeiro aumento da humidade em Junho. A vindima, realizada em Setembro, beneficiou de condições ótimas, com temperaturas amenas e baixa precipitação. Essas condições climáticas proporcionaram uma ótima maturação das castas Syrah e Touriga Nacional.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 25Kg e transportadas de imediato para a adega onde foram armazenadas na câmara de frio durante 24h. Seguiu-se a seleção de uva, prensagem pneumática e decantação. A fermentação alcoólica iniciou-se em depósito de inox com leveduras selecionadas. Parte do lote foi trasfegado para completar a fermentação em barrica de 225L. As borras finas foram mantidas em contacto com o vinho.

## NOTA DE PROVA

No nariz destacam-se os morangos frescos, envolvidos por apontamentos florais de pêssego. Na boca, revela-se fresco, elegante e persistente, com uma acidez equilibrada que confere vivacidade ao palato. A sua estrutura é marcada pela predominância do Syrah, proporcionando uma textura suave e um final prolongado. Este rosé harmoniza perfeitamente com pratos leves, saladas frescas ou simplesmente como um aperitivo em momentos descontraídos.

Produzido com consciência.  
Produzido com respeito.



TAPADA DE COELHEIROS x 7040-202 IGREJINHA x WWW.COELHEIROS.PT x INFO@COELHEIROS.PT