

# COELHEIROS



COELHEIROS x BRANCO x 2023

ÁLCOOL: 13,5%

CASTAS: 80% ARINTO x 20% ANTÃO VAZ

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 3 a 6 ANOS

SO2 TOTAL: 94 mg/L x ACIDEZ TOTAL: 5,30 gr/L x pH: 3,29 x AÇÚCARES TOTAIS: 0.6 gr/L

PRODUÇÃO: 28.000 GARRAFAS e 500 Magnum

## DESCRIÇÃO DA VINHA

Localizadas a uma altitude de 300 metros, as Vinhas do Monte e Alto, são dominadas pelas castas brancas, em particular pelo Arinto que é base deste vinho. O Monte possui solo arenoso-argiloso, enquanto o Alto é marcado por solos de grande profundidade de base argilosa, essenciais à estrutura e mineralidade do vinho.

## ANO CLIMÁTICO

O ano de 2023 destacou-se por um início de inverno mais ameno, seguido por um Fevereiro particularmente frio e seco. A primavera e o verão registaram temperaturas acima da média, e de pouca precipitação, salvo por um Junho ligeiramente mais húmido. A vindima em Setembro decorreu sob condições ótimas, com temperaturas suaves e baixa precipitação. Este conjunto de condições favoreceu a concentração aromática e a acidez equilibrada nos vinhos brancos.

## 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. Após a fermentação iniciar, cerca de 30% do lote foi transferido para barrica de 500L e foudres. As borras finas foram mantidas em contacto com o vinho.

## NOTA DE PROVA

No aroma, sobressaem as notas cítricas como lima e toranja, envolvidas por notas de fruta de caroço características do Antão Vaz, que lhe acrescentam complexidade. Na boca, destaca-se a acidez marcante do Arinto, conferindo frescura, e uma textura suave que culmina num final prolongado e limpo. Este vinho equilibra frescura, fruta vibrante e complexidade, sendo ideal para acompanhar mariscos ou servir como aperitivo.

Produzido com consciência.  
Produzido com respeito.

