

TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS TINTO × 2013

ÁLCOOL: 14,5%

CASTAS: 70% CABERNET SAUVIGNON 30% ALICANTE BOUSCHET

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 55 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 6,2 gr/L × pH: 3,71 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,9 gr/L

DESCRIÇÃO DA VINHA

As vinhas situam-se a uma altitude média de 300 metros e são de sequeiro. As videiras são conduzidas em cordão bilateral e têm uma orientação de noroeste a sudoeste. O Cabernet Sauvignon é proveniente da Vinha Leonilde, que foi plantada em 1981. Já o Alicante Bouschet tem a sua origem na encosta da Vinha da Sobreira de Cima, plantada em 2002.

ANO CLIMÁTICO

A campanha de 2012-2013 foi marcada por um inverno muito húmido, seguido por uma primavera e um verão também secos. As grandes amplitudes térmicas permitiram uma boa maturação fenólica.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão e imediatamente desengaçadas. A fermentação alcoólica foi realizada em depósitos de aço inoxidável, com temperaturas controladas entre 24 e 26°C. Após a conclusão da fermentação, o vinho foi mantido em maceração pós-fermentativa por um período de 5 dias. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito. Posteriormente, o vinho foi transferido para barricas de 225L, onde envelheceu por 18 meses.

NOTA DE PROVA:

Cor rubi com reflexos granada, mostrando alguma evolução. O nariz que evidencia notas terciárias de tabaco, couro e musgo, em harmonia com um fundo de fruta negra madura. A evolução na garrafa suavizou os taninos, resultando numa textura sedosa e num final persistente, destacando o equilíbrio entre frescura e complexidade.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.