

COELHEIROS



COELHEIROS×TINTO×2023

ÁLCOOL: 13,0%

CASTAS: 50% TOURIGA NACIONAL×50% TOURIGA FRANCA

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 5 a 8 ANOS

SO2 TOTAL: 69 mg/L×ACIDEZ TOTAL: 5,2 gr/L×pH: 3,50×AÇÚCARES TOTAIS: 0,5 gr/L

PRODUÇÃO: 90.000 GARRAFAS×3.000 MAGNUM×400 DOUBLE-MAGNUM

DESCRIÇÃO DA VINHA

Este vinho tem origem nas vinhas do Taco, Alto e Choupal, localizadas a uma altitude média de 300 metros. Os solos são de origem granítica e de textura argilo-arenosa. A condução destas vinhas é feita maioritariamente por cordão bilateral, que otimiza tanto a exposição solar das uvas quanto a ventilação das folhas, proporcionando boas maturações, como ótima sanidade da fruta. Adotamos práticas de agricultura biológica em 2017, evoluindo para a biodinâmica em 2020, refletindo um compromisso com a sustentabilidade e a promoção da regeneração do solo.

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 o desenvolvimento fenólico e a manutenção da acidez natural dos vinhos tintos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 25 kg e transportadas para a adega, onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica ocorreu em depósitos de inox a uma temperatura de 26-27°C. Após a conclusão da fermentação, o vinho foi mantido em maceração pós-fermentativa por 5 dias. A fermentação malolática ocorreu naturalmente em depósitos de inox, e em seguida, o vinho foi transferido para barricas usadas de carvalho francês onde permaneceu por 12 meses.

NOTA DE PROVA

No aroma, sobressaem notas vibrantes de ameixa preta e cereja madura, complementadas por apontamentos de pimenta preta e cedro, provenientes do estágio em barrica. Na boca, destaca-se pela frescura, com taninos sedosos e uma acidez bem integrada, conferindo equilíbrio e estrutura ao vinho. O final é prolongado e envolvente.

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.

