

COELHEIROS



COELHEIROS x TINTO x 2022

ÁLCOOL: 13,5%

CASTAS: 50% TOURIGA NACIONAL x 50% TOURIGA FRANCA

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 5 a 8 ANOS

SO2 TOTAL: 77 mg/L x ACIDEZ TOTAL: 5,2 gr/L x pH: 3,60 x AÇÚCARES TOTAIS: 0,5 gr/L

PRODUÇÃO: 68.000 GARRAFAS x 2.400 MAGNUM x 300 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

A colheita 2021-2022, marcada por apenas 429mm de precipitação, caracterizou-se por um inverno seco e um verão quente. Embora o calor intenso tenha afetado algumas castas, a Touriga Nacional e a Touriga Franca castas adaptaram-se bem, mostrando resiliência. As chuvas precoces de setembro perturbaram a maturação e a gestão da vindima. Os vinhos tintos resultantes exibem uma cor intensa e aromas definidos de frutos vermelhos. No paladar, revelam-se encorpados, com taninos suaves e uma acidez equilibrada, destacando-se pela sua elegância e complexidade.

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, destacam-se notas expressivas de frutos do bosque, e ligeiros apontamentos de especiarias provenientes do estágio em barrica. Na boca, revela-se elegante e fresco, com taninos finos e uma acidez equilibrada que proporciona vivacidade e estrutura ao conjunto. O final é longo e persistente.

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.

