

# TAPADA DE COELHOIROS



---

TAPADA DE COELHOIROS × BRANCO × 2022

ÁLCOOL: 13%

---

CASTAS: 50% ARINTO 50% ROUPEIRO

---

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 5 a 10 ANOS

---

SO2 TOTAL: 77 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,3 gr/L × pH: 3,21 × AÇÚCARES TOTAIS: 2,2 gr/L

---

PRODUÇÃO: 3.650 GARRAFAS e 200 Magnum

---

## DESCRIÇÃO DA VINHA

A Vinha da Sobreira, uma encosta entre as cotas de 280 e 290 m, foi plantada em 2001 com as castas Arinto e Roupeiro, proveniente de seleção massal. Esta vinha de sequeiro, beneficia de uma exposição noroeste, junto à ribeira de Arraiolos e da proximidade a uma pequena mata de sobreiros que promove biodiversidade. O solo, predominantemente argilo-arenoso, tem alguns elementos grosseiro de quartzo e granito, com um teor de matéria orgânica de baixo. A condução da vinha é feita por cordão bilateral. Em agricultura biológica desde 2017, evoluindo para biodinâmica em 2020, reflectindo o compromisso com a sustentabilidade e a promoção da regeneração do solo.

## ANO CLIMÁTICO

A colheita de 2021-2022 em Coelhoiros, com uma precipitação de somente 429mm, foi caracterizada por um inverno seco e um verão particularmente quente. No caso das castas Arinto e Roupeiro, o calor intenso não comprometeu a qualidade das uvas, graças à sua capacidade de manter a acidez e frescura. As chuvas precoces que surgiram em setembro não tiveram impacto na qualidade do vinho, uma vez que a colheita já havia sido realizada. Os vinhos brancos evidenciam aromas bem definidos de citrinos e notas florais. Em boca, são expressivos e frescos, com uma acidez marcante que confere uma sofisticação e complexidade distintas.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão e cuidadosamente acondicionadas em caixas de 25 kg, sendo imediatamente transportadas para a adega. Aí, permaneceram em uma câmara fria a uma temperatura controlada por 24 horas. Posteriormente, procedeu-se à seleção criteriosa das uvas, à prensagem pneumática e à decantação natural. A fermentação alcoólica foi iniciada em tanques de aço inoxidável. Após o início da fermentação, o mosto foi então transferido para um Foudre de carvalho austríaco com capacidade de 20 hectolitros. Concluída a fermentação alcoólica, o vinho repousou sobre as borras finas no mesmo Foudre durante um período de 12 meses, permitindo uma evolução harmoniosa e delicada.

## ESTÁGIO

12 meses em Foudre Carvalho Austríaco de 20hL.

6 meses em garrafa.

## NOTA DE PROVA

Notas cítricas expressivas, com foco na toranja, e nota muito fina de madeira. Na boca mantém o perfil cítrico, com untuosidade, corpo e vigor.

Produced with consciousness.

Produced with respect.

---

TAPADA DE COELHOIROS × 7040-202 IGREJINHA × WWW.COELHOIROS.PT × INFO@COELHOIROS.PT

---