



TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS × BRANCO × 2024

ÁLCOOL: 12,5%

CASTAS: 50% ARINTO 50% ROUPEIRO

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 5 a 10 ANOS

S02 TOTAL: 89 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,6 gr/L × pH: 3,42 × AÇÚCARES RESIDUAIS: 0,9 gr/L

PRODUÇÃO: 4658 Garrafas de 750 ml

DESCRIÇÃO DA VINHA

A vinha da Sobreira-de-baixo foi plantada em 2008, junto a um pequeno bosque de sobreiros e azinheiras. Situa-se a uma altitude média de 280 metros e é de sequeiro. As videiras são conduzidas em cordão bilateral e têm uma orientação de noroeste a sudoeste. Solos de origem granítica com teor elevado de argila, textura arenosa com fertilidade equilibrada. Presença quartzo.

ANO CLIMÁTICO

O ano de 2024 foi marcado por um outono seco, seguido de um inverno com bastante chuva, especialmente nos meses de janeiro e março. A primavera apresentou-se seca, enquanto o verão trouxe temperaturas elevadas, com destaque para julho e agosto, que registaram períodos de calor intenso e geraram algum stress nas vinhas. Apesar disso, a vindima em setembro beneficiou de condições perfeitas, com dias amenos e secos, resultando em vinhos com excelente concentração aromática e equilíbrio.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente e cuidadosamente acondicionadas em caixas de 25 kg, sendo de imediato transportadas para a adega. À chegada, permaneceram durante 24 horas numa câmara de frio com temperatura controlada. Seguiu-se uma seleção criteriosa dos cachos, prensagem pneumática e decantação estática. A fermentação alcoólica iniciou-se em depósitos de inox, sendo o mosto transferido, logo após o arranque, para foudres de carvalho austríaco de 20 hectolitros. Terminada a fermentação, o vinho estagiou sobre borras finas nos mesmos foudres durante 12 meses, promovendo uma evolução delicada e equilibrada.

NOTA DE PROVA

Aroma mais expressivo e preciso, onde a fruta cítrica, toranja e lima, surge bem definida, envolvida por uma nota de barrica ligeiramente mais presente, mas bem integrada. Na boca, mostra-se elegante e equilibrado, com frescura bem suportada por uma textura cremosa e um volume afinado. Combina tensão e precisão, terminando longo e persistente.

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.

