

COELHEIROS



COELHEIROS×BRANCO×2024

ÁLCOOL: 13%

CASTAS: 80% ARINTO×20% ANTÃO VAZ

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 3 a 6 ANOS

SO2 TOTAL: 94 mg/L×ACIDEZ TOTAL: 5,90 gr/L×pH: 3,46×AÇÚCARES TOTAIS: 0,9gr/L

PRODUÇÃO: 20.000 Garrafas

DESCRIÇÃO DA VINHA

Localizadas a uma altitude de 300 metros, as Vinhas do Monte e Alto, são dominadas pelas castas brancas, em particular pelo Arinto que é base deste vinho. O Monte possui solo arenoso-argiloso, enquanto o Alto é marcado por solos de grande profundidade de base argilosa, essenciais à estrutura e mineralidade do vinho.

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 para caixas de 25Kg e transportadas de imediato para a adega onde foram armazenadas na câmara de frio durante 24h. Seguiu-se a seleção de uva, prensagem pneumática e decantação. A fermentação alcoólica iniciou-se em depósito de inox com leveduras selecionadas. Após a fermentação iniciar, cerca de 30% do lote foi transferido para barrica de 500L e foudres. As borras finas foram mantidas em contacto com o vinho.

NOTA DE PROVA

No aroma, destacam-se as notas cítricas de lima, envolvidas por delicados aromas de meloa e maçã verde, que conferem frescura e elegância. Na boca, a acidez vibrante do Arinto proporciona boa tensão, enquanto a componente fermentada em barrica contribui para uma textura suave e envolvente, culminando num final prolongado. Este vinho combina frescura, fruta vibrante e uma complexidade singular, sendo uma escolha ideal para acompanhar mariscos, pratos leves, saladas ou para ser apreciado como aperitivo.

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.



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