

# COELHEIROS



COELHEIROS × BRANCO × 2025

ÁLCOOL: 13%

CASTAS: 80% ARINTO × 20% ANTÃO VAZ

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 3 a 6 ANOS

SO<sub>2</sub> TOTAL: 90 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 6,10 gr/L × pH: 3,38 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,8 gr/L

PRODUÇÃO: 40.000 Garrafas x 150 Magnums

## 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 2025 foi marcado por um outono e inverno chuvosos, com precipitação persistente e bem distribuída, permitindo a reposição eficaz das reservas hídricas do solo. A primavera apresentou-se humida e amena, favorecendo o desenvolvimento vegetativo, apesar da elevada pressão de mísio nos meses de março e abril. A partir de junho o tempo tornou-se mais seco e quente, com dois episódios curtos de calor intenso em julho e agosto, típicos da região. Ainda assim, as vinhas mantiveram-se equilibradas e a maturação decorreu em boas condições, resultando em uvas saudáveis, com frescura, concentração e excelente equilíbrio.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas durante o período noturno. Seguiu-se a prensagem pneumática e decantação. A fermentação alcoólica iniciou-se em depósito de inox com leveduras selecionadas. Após o início da fermentação, cerca de 20% do lote foi transferido para barricas de 500L e foudres. As borras finas permaneceram em contacto com o vinho.

## NOTA DE PROVA

No aroma, sobressaem notas de toranja e casca de limão, envolvidas por sutis nuances de polpa de maçã crocante, revelando precisão e elegância. Na boca, mostrase tenso e linear, com a acidez firme do Arinto a marcar o ritmo, enquanto a fermentação parcial em barrica acrescenta volume e cremosidade bem integrados. Termina longo, fresco e harmonioso. Um vinho que conjuga energia, pureza de fruta e profundidade, ideal para acompanhar mariscos, pratos leves, saladas ou para ser desfrutado a solo como aperitivo.



Produzido com consciência.  
Produzido com respeito.