

COELHEIROS



COELHEIROS × ROSÉ × 2024

ÁLCOL: 12,5%

CASTAS: 70% SYRAH × 30 % TOURIGA NACIONAL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 3 a 6 ANOS

SO2 TOTAL: 74 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,60 gr/L × pH: 3,46 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,4 gr/L

PRODUÇÃO: 10.000 Garrafas

DESCRIÇÃO DA VINHA

Localizadas a uma altitude de 300 metros, o Syrah tem origem na vinha da sobreira de baixo, que fica na base da encosta e beneficia de exposição noroeste e junto à ribeira de arraiolos. A touriga Nacional, provem da vinha do cabido, com solos argilo-arenosos.

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. Parte do lote foi trasfegado para completar a fermentação em barrica de 500L. As borras finas foram mantidas em contacto com o vinho.

NOTA DE PROVA

No nariz, destaca-se a exuberância floral com notas de violeta, complementadas por frutos vermelhos frescos e um toque cítrico. Na boca, é vibrante e equilibrado, com uma acidez refrescante, textura crocante e um final longo e persistente. Versátil e sofisticado, é ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos leves como ceviches, saladas e carpaccio.

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.

