TAPADA DE COELHEIROS



TAPADA DE COELHEIROS × VINHA DO TACO × 2016 — ÁLCOOL: 14%

CASTAS: 100% PETIT VERDOT

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 36 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,4 gr/L × pH: 3,57 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,8 gr/L

PRODUÇÃO: 3.276 GARRAFAS de 750 ml

DESCRIÇÃO DA VINHA

A Vinha do Taco, plantada em 2001, é um dos melhores exemplos de viticultura de sequeiro na Tapada de Coelheiros. Situa-se a cerca de 280 m de altitude, no sopé da encosta do Taco, com exposição predominante a sul.
A parcela encontra-se rodeada por uma densa floresta de sobreiros e azinheiras e por duas linhas de água, incluindo a proximidade da ribeira de Arraiolos. Esta localização favoreceu depósitos de aluvião que originaram solos superficiais de textura arenoso-argilosa a arenoso-limosa. Em profundidade surge uma camada cascalhenta que melhora a drenagem e favorece o desenvolvimento radicular. Os solos são de origem granítica e a casta plantada é Petit Verdot, proveniente de seleção massal. A parcela tem 1 ha, é conduzida em cordão bilateral e apresenta um teor de matéria orgânica muito baixo (<1%). A vinha está em agricultura biológica desde 2017.

ANO CLIMÁTICO

O ano vitícola 2015–2016 foi marcado por um inverno ameno e uma primavera fresca, que conduziram a uma maturação tardia e favoreceram a expressão dos aromas varietais. A precipitação total foi de 489 mm, sendo maio o mês mais chuvoso. O verão e o início do outono foram secos, permitindo aguardar pelo ponto ótimo de maturação. Esta combinação de fatores resultou em cachos pequenos e uvas altamente concentradas.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 25 kg e transportadas para a adega, onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica decorreu em depósitos de inox a 25 °C. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em inox, após o que o vinho foi trasfegado para barricas, onde estagiou durante 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor profunda. No nariz revela grande precisão aromática, onde sobressaem notas de cereja e groselha maduras, acompanhadas por apontamentos de cassis e subtis notas de musgo e floresta. Na boca apresenta grande concentração e profundidade, com textura sedosa e taninos firmes mas finamente integrados. A fruta vermelha madura domina o centro de boca, envolvida por nuances terrosas e um delicado toque de chocolate amargo. O final é longo, fresco e persistente.

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.