



COELHOEIRO × TINTO × 2021

ANO CLIMÁTICO

A campanha de 2020-2021 acumulou 721 mm de precipitação, garantindo que a água não fosse um fator limitante no desenvolvimento do ciclo vegetativo. A primavera e o verão foram amenos e secos, reduzindo a pressão de doenças e estendendo o ciclo vegetativo.. Os vinhos tintos, eles exibem aromas vibrantes, com notas frutadas e nuances de especiarias. No paladar, mostram-se elegantes, com uma textura aveludada e taninos bem estruturados.

CASTAS

50% TOURIGA NACIONAL
50% TOURIGA FRANCA

VINHAS

CHOUPAL × TACO

DESCRIÇÃO DA VINHA

SOLO

× Altitude 300m;
× Cordão bilateral;
× Orientação Noroeste Sudoeste;

Origem granítica com teor elevado de argila, textura arenosa com baixa fertilidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 25 kg e transportadas para a adega, onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica ocorreu em depósitos de inox a uma temperatura de 26-27°C. Após a conclusão da fermentação, o vinho foi mantido em maceração pós-fermentativa por 5 dias. A fermentação malolática ocorreu naturalmente em depósitos de inox, e em seguida, o vinho foi transferido para barricas onde permaneceu por 12 meses.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE

2001 × 3.333 PLANTAS/HA

PRODUÇÃO

7 TON/HA

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

5/8 ANOS

ESTÁGIO

12 MESES EM BARRICA 225 L E 500 L

PRODUÇÃO

55.000 Garrafas X 3.000 Magnum

ÁLCOOL

13,5%

PH

3,65

ACIDEZ TOTAL

5,3 gr/L

AÇÚCARES REDUTORES

0,4 gr/L

HERDADE DE COELHOEIRO

T + 351 266 470 000 × INFO@COELHOEIRO.PT

HERDADE DE COELHOEIRO × 7040-202 IGREJINHA × WWW.COELHOEIRO.PT

