

TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS TINTO × 2019

ÁLCOOL: 14%

CASTAS: 70% CABERNET SAUVIGNON 30% ALICANTE BOUSCHET

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 A 15 ANOS

SO2 TOTAL: 31 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,2 gr/L × pH: 3,69 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,5 gr/L

DESCRIÇÃO DA VINHA

As vinhas situam-se a uma altitude média de 300 metros e são de sequeiro. As videiras são conduzidas em cordão bilateral e têm uma orientação de noroeste a sudoeste. O Cabernet Sauvignon é proveniente da Vinha Leonilde, que foi plantada em 1981. Já o Alicante Bouschet tem a sua origem na encosta da Vinha da Sobreira de Cima, plantada em 2002.

ANO CLIMÁTICO

A campanha de 2018-2019 iniciou-se com um inverno seco, tendo apenas 366 mm de precipitação acumulada. A primavera seguiu a mesma tendência, com a chuva a concentrar-se no mês de Abril. Isto causou alguma pressão de míldio em castas como o Antão Vaz. O Verão mostrou-se mais fresco em comparação com colheitas anteriores. As temperaturas noturnas em julho e agosto permaneceram abaixo dos 15°C, resultando em amplitudes térmicas diárias significativas, o que permitiu que as uvas atingissem um equilíbrio muito bom na vindima.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão e imediatamente de desengaçadas. A fermentação alcoólica foi realizada em depósitos de aço inoxidável, com temperaturas controladas entre 24 e 26°C. Após a conclusão da fermentação, o vinho foi mantido em maceração pós-fermentativa por um período de 5 dias. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito. Posteriormente, o vinho foi transferido para barricas de 500L e foudres de 25hl, onde envelheceu por 18 meses.

NOTA DE PROVA:

Cor rubi profunda, com aromas de frutos pretos maduros como ameixa e cassia, envolvidos por notas subtis de baunilha. Na boca, o vinho é encorpado e bem estruturado, apresentando taninos finos e um final longo e persistente.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.