

TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS × VINHADO ALTO × 2018

ÁLCOOL: 13%

CASTAS: 100% ARINTO

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 ANOS

SO2 TOTAL: 85 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 6,4 gr/L × pH: 3,10 × AÇÚCARES TOTAIS: 1,0 gr/L

PRODUÇÃO: 1.416 GARRAFAS de 750 mL

DESCRIÇÃO DA VINHA

A vinha do Alto situa-se no centro da Tapada de Coelhoiros, numa ligeira encosta, e está envolvida entre um pomar de nogueiras, um prado e um bosque de pinheiros mansos que inspira o rótulo deste vinho. Os solos tem origem granítica, são profundos e ricos em argila, e por isso aqui se encontra a maior mancha de castas brancas, em particular da casta Arinto, que dá origem a este vinho. O teor de matéria orgânica é medio (1,5%), nos últimos anos houve um grande trabalho de melhorar as coberturas de solo semeando leguminosas nas entre-linhas para promover a fixação natural de azoto, a promoção do ciclo natural deste elemento. A condução é Guyot bilateral, promove uma boa fertilidade nesta casta, otimizando o rácio película, polpa, originando vinhos com bastante definição aromática, e verticalidade em boca. Em agricultura biológica desde 2019.

ANO CLIMÁTICO

2017-2018 foi instável, evidenciando-se o inverno seco e a primavera húmida e fria. Em termos de precipitação foi chuvoso totalizando 804 mm, contudo a distribuição da precipitação foi anormal e colocou bastante pressão nas doenças de origem fúngica. Entre o dia 2 e 6 de Agosto, ocorreu uma onda de calor com as temperaturas máximas a atingirem os 44 °C provocando escaldão com perdas bastante significativas. A vindima decorreu com temperaturas amenas e quase sem registo de precipitação.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente colhidas à mão e prensadas com cacho inteiro, com o objetivo de minimizar a formação de sólidos. Seguiu-se a decantação estática que durou 24 horas. Concluído este período, o mosto foi então transferido para barricas de carvalho francês usadas de 500 litros, onde ocorreu a fermentação e maturação ao longo de 12 meses. Posteriormente, o vinho foi deixado a envelhecer em garrafa por mais quatro anos, procurando realçar as qualidades distintas da casta arinto, ideal para vinhos brancos de guarda.

NOTA DE PROVA:

Cor amarelo palha e toques dourados. Aromaticamente, apresenta uma complexidade envolvente, dominada pelos citrinos maduros como lima e toranja, complementadas por nuances de pêssego e uma ligeira nota de pólvora. No paladar, destaca-se pela sua vibração, impulsionada pela acidez característica do Arinto. Possui uma textura sedosa e um corpo elegante, harmonizando a acidez com a fruta de forma equilibrada.

Produzido com consciência.

Produzido com respeito.

TAPADA DE COELHOIROS × 7040-202 IGREJINHA × WWW.COELHOIROS.PT × INFO@COELHOIROS.PT
