TAPADA DE COELHEIROS GARRAFEIRA × TINTO × 2013

ANO CLIMÁTICO

O ano vitícola 2012–2013 caracterizou-se por um inverno húmido seguido por uma primavera e verão secos, com amplitudes elevadas que proporcionaram uma boa maturação fenólica.

CASTAS	ARAGONEZ CABERNET SAUVIGNON
VINHAS	LEONILDE

DESCRIÇÃO DA VINHA	SOLO
× Altitude 300m; × Cordão bilateral; × Orientação Noroeste Sudoeste; × Não irrigada.	Origem granítica com teor elevado de argila, textura arenosa com baixa fertilidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente e transportadas para a adega onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica ocorreu em lagar de inox à temperatura de 26–27°C. Depois de finalizada, mantivemos o vinho em maceração pós-fermentativa durante 5 dias. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em depósito de inox e de seguida foi trasfegado para barrica onde permaneceu 18 meses. Seguiu-se o loteamento.

ANO DE PLANTAÇÃO E DENSIDADE	1981 × 3.333 PLANTAS/HA
PRODUÇÃO	3 TON/HA × 21 HL/HA
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO	10/15 ANOS
ESTÁGIO	18 MESES EM BARRICA 5 ANOS EM GARRAFA
PRODUÇÃO	3.576 GARRAFAS

ÁLCOOL	14,5%	PH	3,55
ACIDEZ TOTAL	5,7 G/L	AÇÚCARES REDUTORES	1,2 G/L

HERDADE DE COELHEIROS
T + 351 266 470 000 × INFO@COELHEIROS.PT
HERDADE DE COELHEIROS × 7040-202 IGREJINHA × WWW.COELHEIROS.PT