# TAPADA DE COELHEIROS




COELHEIROS × ROSÉ × 2025 ÁLCOOL: 12,5%

CASTAS: 70% SYRAH x 30% TOURIGA NACIONAL

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 3 a 6 ANOS

SO2 TOTAL: 116 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,7 gr/L × pH: 3,2 × AÇÚCARES RESIDUAIS: 2,4 gr/L

PRODUÇÃO: 7500 GARRAFAS de 750ml

## DESCRIÇÃO DA VINHA

Localizadas a uma altitude de 300 metros, o Syrah tem origem na Vinha da Sobreira de Baixo, que fica na base da encosta e beneficia de exposição noroeste e junto à ribeira de Arraiolos. A Touriga Nacional, provem da Vinha do Cabido, com solos argilo-arenosos.

## ANO CLIMÁTICO

O ano de 2025 foi marcado por um outono e inverno chuvosos, com precipitação persistente e bem distribuída, permitindo a reposição eficaz das reservas hídricas do solo. A primavera apresentou-se húmida e amena, favorecendo o desenvolvimento vegetativo, apesar da elevada pressão de míldio nos meses de março e abril. A partir de junho o tempo tornou-se mais seco e quente, com dois episódios curtos de calor intenso em julho e agosto, típicos da região. Ainda assim, as vinhas mantiveram-se equilibradas e a maturação decorreu em boas condições, resultando em uvas saudáveis, com frescura, concentração e excelente equilíbrio.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 25Kg e transportadas de imediato para a adega onde foram armazenadas na câmara de frio durante 24h. Seguiu-se a seleção de uva, prensagem pneumática e decantação. A fermentação alcoólica iniciou-se em depósito de inox com leveduras selecionadas. Parte do lote foi trasfegado para completar a fermentação em barrica de 500L. As borras finas foram mantidas em contacto com o vinho.

## NOTA DE PROVA

No nariz, revela-se mais fino e preciso, com notas florais delicadas, onde a violeta surge de forma subtil, envolvida por frutos vermelhos frescos e um leve apontamento cítrico. Na boca, apresenta grande elegância, com acidez bem integrada, textura mais sedosa e um perfil harmonioso. Termina longo e persistente, com uma sensação de leveza e definição. Versátil e gastronómico, acompanha bem pratos leves como ceviches, saladas e carpaccios, ou pode ser apreciado a solo.

Produzido com consciência.
Produzido com respeito.

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL Certificado nº 000

EUROPEAN VEGETARIAN UNION V-LABEL.EU VEGAN