COELHEIROS



COELHEIROS × TINTO × 2024 ÁLCOOL: 12,5%

CASTAS: 50% TOURIGA NACIONAL × 50% TOURIGA FRANCA

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 6 a 8 ANOS

SO2 TOTAL: 72 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 5,2 gr/L × pH: 3,68 × AÇÚCARES TOTAIS: 0,4 gr/L

PRODUÇÃO: 30.000 GARRAFAS x 1.000 MAGNUM x 70 JEROBOAM

DESCRIÇÃO DA VINHA

Este vinho tem origem nas vinhas do Taco, Alto e Choupal, localizadas a uma altitude média de 300 metros. Os solos são de origem granítica e de textura argilo-arenosa. A condução destas vinhas é feita maioritariamente por cordão bilateral, que otimiza tanto a exposição solar das uvas quanto a ventilação das folhas, proporcionando boas maturações, bem como ótima sanidade da fruta. Adotámos práticas de agricultura biológica em 2017, evoluindo para a biodinâmica em 2020, refletindo um compromisso com a sustentabilidade e a promoção da regeneração do solo.

ANO CLIMÁTICO

O ano de 2024 foi marcado por um outono seco, seguido de um inverno com bastante chuva, especialmente nos meses de janeiro e março. A primavera apresentou-se seca, enquanto o verão trouxe temperaturas elevadas, com destaque para julho e agosto, que registaram períodos de calor intenso e geraram algum stress nas vinhas. Apesar disso, a vindima em setembro beneficiou de condições perfeitas, com dias amenos e secos, resultando em vinhos com excelente concentração aromática e equilíbrio.

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 usadas de carvalho francês onde permaneceu por 12 meses.

NOTA DE PROVA

No aroma, destaca-se pela definição e pureza da fruta, dominada por frutos do bosque, com apontamentos de especiaria e cedro do estágio em barrica. Na boca, é fresco, elegante e tenso, com taninos finos e acidez bem integrada a dar-lhe estrutura e nervo. Final prolongado e envolvente.

VEGAN

TAPADA DE COELHEIROS × 7040–202 IGREJINHA × WWW.COELHEIROS.PT × INFO@COELHEIROS.PT 22.10.2026xV1