

TAPADA DE COELHOIROS



TAPADA DE COELHOIROS GARRAFEIRA × TINTO × 2015

ÁLCOOL: 14,5%

CASTAS: ARAGONEZ E CABERNET SAUVIGNON

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10 a 15 ANOS

SO2 TOTAL: 33 mg/L × ACIDEZ TOTAL: 6,0 gr/L × pH: 3,56 × AÇÚCARES TOTAIS: 1,7 gr/L

PRODUÇÃO: 2.314 GARRAFAS × 205 MAGNUM × 95 DOUBLE MAGNUM X 50 5L

DESCRIÇÃO DA VINHA

A Vinha Leonilde foi plantada em 1981 e é composta pelos talhões T02 e T03, respetivamente com as castas Cabernet Sauvignon e Aragonez, sendo historicamente a base para o Tapada de Coelhoiros Garrafeira. O solo é predominantemente argilo-arenoso, variando de maior teor de argila nas zonas mais elevadas da encosta a mais arenoso nas áreas mais baixas, com exposição Sudoeste. Esta característica imprime algum stress hídrico, especialmente nas partes mais altas da encosta, o que é crucial para promover a concentração fenólica, contribuindo assim para a produção de vinhos de maior complexidade e expressão varietal. Em 2016-2017, deu-se início a um processo de replantação de falhas, utilizando porta-enxertos que posteriormente foram enxertados com o mesmo material genético original da vinha. Simultaneamente, adotou-se uma abordagem de agricultura regenerativa, focada em restabelecer a microbiologia do solo e recuperar organicamente a sua fertilidade. Este processo incluiu sementeiras de gramíneas e leguminosas, a não mobilização do solo e pastoreio controlado, estabelecendo um banco de sementes para regenerar o solo e aumentar a sua capacidade produtiva e resiliência às alterações climáticas.

ANO CLIMÁTICO

O ano vitícola 2014-2015 foi assinalado por um inverno seco e por uma primavera e verão com temperaturas acima da média que anteciparam a colheita. A precipitação total foi de 397mm, e o mês mais chuvoso foi novembro. Apesar das temperaturas elevadas durante julho, agosto e setembro tiveram temperaturas amenas permitindo uma boa maturação das uvas.

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, seguido de um estágio em garrafa de 5 anos.

NOTA DE PROVA

Cor intensa. Aroma mostra enorme profundidade e complexidade, com muita pimenta e noz moscada, bagas maceradas e musgo. Na boca sobressaem taninos vigorosos, mas domados pelo tempo e pela sólida estrutura. Rico e fino, com muita frescura no final interminável.