

Coelheiros Branco 2021 - Magnum

Produtor: Tapada de Coelheiros

Região: Alentejo

País: Portugal

Tipo: Branco

Safra: 2021

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Médio

Feito com as castas Arinto e Antão Vaz, cultivadas nas Vinhas do Monte e Alto, são uvas que tem se mostrado bem adaptadas aos solos graníticos da Coelheiros. As uvas são colhidas manualmente para preservar o frescor e intensidade aromática. Sua cativante acidez faz dele um vinho gastronômico e versátil, revelando um bom potencial de envelhecimento.

Tapada de Coelheiros

UVAS:

Arinto (80%) e Antão Vaz (20%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos próprios localizados no Alentejo. Vinhas localizadas a uma altitude de 300 metros, as Vinhas do Monte e Alto, são dominadas pelas castas brancas, em particular pelo Arinto que é base deste vinho. O Monte possui solo arenoso-argiloso, enquanto o Alto é marcado por solos de grande profundidade de base argilosa.

VINIFICAÇÃO:

As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 25Kg e transportadas de imediato para a adega onde foram armazenadas a 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.

MATURAÇÃO:

Maturado em lotes, sendo 30% em barricas de carvalho de 500L e 70% em cubas de inox.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Até 5 anos

SERVIÇO:

Bacalhau, peixes, carnes brancas e queijos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 09 a 11°C

