

Tapada de Coelheiros Branco 2020

Produtor: Tapada de Coelheiros

Região: Alentejo

País: Portugal

Tipo: Branco

Safra: 2020

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Médio

O Tapada de Coelheiros branco é elaborado a partir de Arinto e Roupeiro provenientes da Vinha da Sobreira. Foi produzido pela primeira vez em 1995, sendo reconhecido pela sua elegância, untuosidade e capacidade de envelhecimento. Nariz complexo, onde se evidencia a fruta tropical, oriunda da Roupeiro, combinada com notas de toranja e o frescor da casca de lima da Arinto. O paladar é dominado pela cremosidade e untuosidade. Final longo e persistente.

Tapada de Coelheiros

UVAS:

Arinto (50%) e Roupeiro (50%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes da vinha Sobreira, plantada em 2008 e solo de origem granítica, com teor elevado de argila, textura arenosa com fertilidade equilibrada.

VINIFICAÇÃO:

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 25Kg e transportadas de imediato para a adega, onde foram armazenadas na câmara de frio durante 24h. Seleção das uvas, prensagem pneumática e decantação. A fermentação alcoólica iniciou-se em depósito de inox com leveduras selecionadas.

MATURAÇÃO:

70% do mosto foi maturado por 8 meses em barricas de carvalho de 500L e o vinho foi mantido em contato com as borras finas com batonnage periódica.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Bacalhau, peixes, carnes brancas e queijos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 09 a 12°C

