

CASAL DA COELHEIRA RESERVA TINTO 2017



CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon

TIPO DE SOLO

Arenoso

VINIFICAÇÃO

Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, estagiado em barricas de carvalho Francês e Americano e filtração.

ANÁLISES

Álcool: 15,0%

Acidez Total: 5,7 g/l

pH: 3,57

Açúcares Totais: 1,3 g/l

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Temperatura: 17°C

Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas

Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2027

ENÓLOGO

Nuno Falcão Rodrigues

LOGÍSTICA

Garrafa: 312x79mm Peso: 1,35 kg

Caixa: 320x240x165mm Garrafas em posição horizontal

Garrafas/Caixa: 6 Peso: 8,30 kg

Palete

- numero de caixas por camada: 11

- número máximo de camadas: 13 (858 garrafas)

PRÉMIOS RECENTES

- Medalha de Ouro - 2017 Concurso de Vinhos do Tejo - Portugal
- Medalha de Excelência - 2017 Concurso Uva de Ouro - Portugal
- Medalha de Ouro - 2017 -Concours Mondial de Bruxelles
- Medalha de Excelência - 2018 Concurso Uva de Ouro - Portugal
- Medalha de Ouro - 2018 -Concours Mondial de Bruxelles
- Medalha de Ouro - 2020 -Vinalies Internacionales - França

TEL: +351241897219
FAX: +351241897802
geral@casaldacoelheira.pt
www.casaldacoelheira.pt


CASAL DA
COELHEIRA
WINEGROWERS

E.N.118, N°1331
2205-645
TRAMAGAL