

# CASAL DA COELHEIRA TINTO 2016



## CASTAS

Touriga Nacional, Alicante Bouchet, Touriga Franca

## TIPO DE SOLO

Arenoso

## VINIFICAÇÃO

Desengace total, esmagamento, maceração e fermentação a temperatura controlada, fermentação malolática, parcialmente estagiado em carvalho Americano, filtração

## ANÁLISES

Álcool: 14,2%  
Acidez Total: 6,2 g/l  
pH: 3,67  
Açúcares Totais: 0,9 g/l

## SUGESTÕES DE SERVIÇO

Temperatura: 17°C  
Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas  
Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2024

## ENÓLOGO

Nuno Falcão Rodrigues

## LOGÍSTICA

Garrafa: 325x74,4mm Peso: 1,20 kg  
Caixa: 330x225x155mm Garrafas em posição horizontal  
Garrafas/Caixa: 6 Peso: 7,40 kg  
Palete  
- numero de caixas por camada: 11  
- número máximo de camadas: 12 [792 garrafas]

## PRÉMIOS RECENTES

- Melhor da Região - 2017 Concurso Uva de Ouro - Portugal
- 90 pontos - 2017 - Charles Metcalfe
- 89 pontos - 2018 - Charles Metcalfe
- Medalha de Prata - 2018 - Mundus Vini - Alemanha
- Medalha de Prata - 2018 - Concours Mondial de Bruxelles

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

  
CASAL DA  
COELHEIRA  
WINEGROWERS

E.N.118, N°1331  
2205-645  
TRAMAGAL