

# MYTHOS 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, filtração.

## ANÁLISES

Álcool: 14,9%  
Acidez Total: 5,9 g/l  
pH: 3,62  
Açúcares Totais: 1,2 g/l

## SUGESTÕES DE SERVIÇO

Temperatura: 17°C  
Gastronomia: queijos e carnes vermelhas  
Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2029

## ENÓLOGO

Nuno Falcão Rodrigues

## LOGÍSTICA

Garrafa: 316x82mm Peso: 1,48 kg  
Caixa de Madeira: 345x282x192mm  
Garrafas em posição horizontal Garrafas/Caixa: 6    Peso: 11 kg  
Palete  
- numero de caixas por camada: 10  
- número máximo de camadas: 8 [480 garrafas]

## PRÉMIOS RECENTES

- 92 pontos - 2017 - Charles Metcalfe
- Medalha de Prata - 2017 - Texpom Wine Awards- EUA
- Medalha de Ouro - 2017 Concurso de Vinhos do Tejo - Portugal
- Medalha de Ouro - 2017 Challenge International du Vin - França
- Medalha de Ouro - 2017 Mundus Vini - Alemanha
- Medalha de Ouro - 2018 - Concours Mondial de Bruxelles
- Medalha de Ouro - 2019 Concurso de Vinhos do Tejo - Portugal
- Grande Medalha de Ouro - 2019 - Concurso Vinhos de Portugal

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

  
CASAL DA  
COELHEIRA  
WINEGROWERS

E.N.118, N°1331  
2205-645  
TRAMAGAL