

# TERRAÇOS DO TEJO TINTO 2017



## CASTAS

Aragonês, Syrah, Castelão

---

## TIPO DE SOLO

Arenoso

---

## VINIFICAÇÃO

Desengace total, maceração e fermentação em cubas de inox a temperatura controlada, fermentação maloláctica e filtração.

---

## ANÁLISES

Álcool: 13,3%

Acidez Total: 7,5 g/l

pH: 3,51

Açúcares Totais: 0,9 g/l

---

## SUGESTÕES DE SERVIÇO

Temperatura: 16 a 18°C

Gastronomia: massas, pastas ou carnes brancas e vermelhas

Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2023

---

## 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]

---

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

  
CASAL DA  
COELHEIRA  
WINEGROWERS

E.N.118, N°1331  
2205-645  
TRAMAGAL