

CASAL DA COELHEIRA ROSÉ 2019



CASTAS

Touriga Nacional, Syrah

TIPO DE SOLO

Arenoso

VINIFICAÇÃO

Desengace total, esmagamento, maceração pelicular, sangria, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada, estabilização e filtração.

ANÁLISES

Álcool: 13,2%

Acidez Total: 6.0 g/l

pH: 3,38

Açúcares Totais: 0,8 g/l

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Temperatura: 9 a 10°C

Gastronomia: entrada, saladas, massas, peixe ou marisco

Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2021

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: 10

- número máximo de camadas: 13 [780 garrafas]

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


CASAL DA
COELHEIRA
WINEGROWERS

E.N.118, N°1331
2205-645
TRAMAGAL