

# CASAL DA COELHEIRA TINTO 2017



**REGIÃO**  
TEJO

**ENÓLOGO**  
NUNO FALCÃO RODRIGUES



**CASAL DA  
COELHEIRA**

EN118, 1331, 2205-645 TRAMAGAL  
PORTUGAL

[geral@casaldacoelheira.pt](mailto:geral@casaldacoelheira.pt)  
[www.casaldacoelheira.pt](http://www.casaldacoelheira.pt)  
+351241897219

## **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

## **ANALISES**

Alcool: 13,7%  
Acidez Total: 5,1 g/l  
pH: 3,57  
Açúcares Totais: 0,8 g/l

## **SUGESTÕES DE SERVIÇO**

Temperatura: 17°C  
Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas  
Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2025