

CASAL DA COELHEIRA PRIVATE COLLECTION BLEND TINTO 2022



VEGAN

REGIÃO

TEJO

ENÓLOGOS

MARGARIDA FALCÃO RODRIGUES

NUNO FALCÃO RODRIGUES



**CASAL DA
COELHEIRA**
WINEGROWERS

EN118, 1331, 2205-645 TRAMAGAL
PORTUGAL

geral@casaldacoelheira.pt

www.casaldacoelheira.pt

+351241897219



CASTAS

Touriga Nacional e Alicante Bouschet

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 e filtração.

ANALISES

Alcool: 14,1%

Acidez Total: 6,43 g/l

pH: 3,41

Açúcares Totais: 1,0 g/l

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Temperatura: 17°C

Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas

Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2031