# CASAL DA COELHEIRA PRIVATE COLLECTION ALICANTE BOUSCHET 2022



## **REGIÃO** TEJO

#### **ENÓLOGOS**

MARGARIDA FALCÃO RODRIGUES NUNO FALCÃO RODRIGUES



EN118, 1331, 2205-645 TRAMAGAL PORTUGAL

geral@casaldacoelheira.pt www.casaldacoelheira.pt +351241897219



## **CASTAS**

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: 14,4%

Acidez Total: 5,84 g/l

pH: 3,50

Açúcares Totais: 1,5 g/l

## **SUGESTÕES DE SERVIÇO**

Temperatura: 17ºC

Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas

Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2035