

Coelheiros Tinto 2021 - Double Magnum

Produtor: Tapada de Coelheiros

Região: Alentejo

País: Portugal

Tipo: Tinto

Safra: 2021

Teor Alcoólico: 13,5 Vol

Corpo: Médio

Um dos maiores achados entre os vinhos do Alentejo, o Coelheiros Tinto é elaborado com as castas Touriga Nacional e Touriga Franca, que produzem um vinho suculento e sedoso, com ótima complexidade. O Coelheiros mostra cativantes aromas de frutas negras e vermelhas, com um elegante toque das barricas de carvalho, onde o vinho estagiou por um ano. Uma ótima descoberta, de excelente relação qualidade/preço!

Tapada de Coelheiros

UVAS:

Touriga Nacional (50%) e Touriga Franca (50%)

VINHEDOS:

As uvas provenientes de vinhas do Taco, Alto e Choupal, localizadas no Alentejo. Vinhedo localizado a uma altitude média de 300 metros. Os solos são de origem granítica e de textura argilo-arenosa.

VINIFICAÇÃO:

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 25 kg e transportadas para a adega, onde foram desengaçadas. A fermentação alcoólica ocorreu em depósitos de inox a uma temperatura de 26-27°C. Após a conclusão da fermentação, o vinho foi mantido em maceração pós-fermentativa por 5 dias. A fermentação malolática ocorreu naturalmente em depósitos de inox.

MATURAÇÃO:

Maturado por 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carnes em geral, queijos e massas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

