

TAPADA DE COELHEIROS

COELHEIROS TINTO 2023 ALENTEJO

DOC 13° 1.5L



1.5l

Marke

Tapada de Coelheiros

Alkoholgehalt

13 %

Herstellungsprozess

Handgelesen und entrappt wird dieser Wein im Stahltank bei 26-27°C vergoren und danach weitere fünf Tage auf der Maische ausgebaut. Die Lagerung erfolgt für 12 Monate in französischen Eichenfässern.

Trinkreife bis

2033

Auszeichnungen

Robert Parker , 90 Punkte

33.00

(inkl. MwSt.)