

# 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.)