

TAPADA DE COELHOIROS TAPADA TINTO 2016 ALENTEJO DOC 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Tapada de Coelhoiros

Titre alcoométrique

14.5 %

Processus de fabrication

Les raisins sont récoltés à la main dans des caisses de 25 kg et égrappés. Le moût est fermenté en cuves inox à 26-27 °C après avoir été macéré sur peaux pendant 5 jours. Le vin est ensuite soutiré et élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français.

A boire jusqu'au

2030

actuel 39.00

(y compris la TVA)