

# TAPADA DE COELHEIROS

## COELHEIROS ROSÉ 2022 ALENTEJO

### DOC 13° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Tapada de Coelheiros

**Titre alcoométrique**

13 %

**Cépage**

Syrah , Touriga Nacional

**Processus de fabrication**

Après les vendanges manuelles, les raisins de syrah arrivent directement au domaine pour y être refroidis. Après 24 heures, ils sont délicatement foulés par un presseur pneumatique. Le moût ainsi obtenu est décanté et mis en cuve inox pour la fermentation alcoolique. Une partie du moût est mise en fûts pour la fermentation. Le vin reste ensuite sur les lies fines pendant une période de maturation appropriée.

**Température de dégustation**

12 °C - 14 °C

**A boire jusqu'au**

2028

**13.00**

(y compris la TVA)