

TAPADA DE COELHOIROS TAPADA TINTO 2018 ALENTEJO DOC 14° 15L



15l

Fabricant

Tapada de Coelhoiros

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Alicante Bouschet , Cabernet Sauvignon

Processus de fabrication

Die Trauben werden in 25 kg Boxen handgelesen und entrappt.
Vergärt wird der Most inahltanks bei 26-27 °C, nachdem er 5 Tage
auf der Maische lag. Danach wird der Wein abgezogen und für 18
Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.

A boire jusqu'au

2032

Prix

Robert Parker , 93+ Points

Vinum , Gold, 91/100 Points

745.00

(y compris la TVA)