

TAPADA DE COELHOIROS COELHOIROS BRANCO 2025 ALENTEJO DOC BIO 13° 75CL



75cl

Fabricant

Tapada de Coelhoiros

Titre alcoométrique

13 %

Cépage

Antão Vaz , Arinto

Processus de fabrication

Les raisins sont vendangés de nuit, pressés pneumatiquement puis débourbés, avant que la fermentation alcoolique ne débute en cuves inox avec des levures sélectionnées. Une fois la fermentation lancée, environ 20 % de l'assemblage est transféré en fûts de 500 litres et en foudres, et le vin reste au contact de ses lies fines, gage d'une profondeur supplémentaire.

Température de dégustation

9 °C - 11 °C

A boire jusqu'au

2031

15.80

(y compris la TVA)