

TAPADA DE COELHEIROS

COELHEIROS ROSÉ 2025 ALENTEJO

DOC 13° 75CL



75cl

Fabricant

Tapada de Coelheiros

Titre alcoométrique

13 %

Cépage

Syrah , Touriga Nacional

Processus de fabrication

Nach Handlese kommen die Syrah-Trauben direkt zum kühlen ins Weingut. Nach 24 Stunden werden sie mittels pneumatischer Pressung schonend gequetscht. Der entstandene Most wird dekantiert und für die alkoholische Gärung in Edelstahltanks gefüllt. Ein Teil des Mostes füllt man für die Gärung in Fässer. Anschliessend bleibt der Wein für eine angemessene Reifezeit auf der Feinhefe liegen.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2028

13.00

(y compris la TVA)