

# TAPADA DE COELHEIROS COELHEIROS BRANCO 2022 ALENTEJO DOC 13° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Tapada de Coelheiros

**Titre alcoométrique**

13 %

**Processus de fabrication**

50 % des Weins werden in Edelstahl vergoren und gereift, um die Zitrusfrüchte hervorzuheben, während die anderen 50 % in gebrauchten 500-Liter-Fässern vergoren und gereift werden. Die Bâtonnage wird während eines Zeitraums von sechs Monaten durchgeführt, um seine Reichhaltigkeit und Textur zu intensivieren.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**A boire jusqu'au**

2031

**actuel 15.80**

(y compris la TVA)