

TAPADA DE COELHEIROS COELHEIROS BRANCO 2022 ALENTEJO DOC 13.5° 1.5L



1.5l

Fabricant

Tapada de Coelheiros

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Arinto

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

28.00

(y compris la TVA)