

TAPADA DE COELHOIROS TAPADA BRANCO 2017 ALENTEJO DOC 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Tapada de Coelhoiros

Titre alcoométrique

13.5 %

Processus de fabrication

Vendangés à la main et immédiatement refroidis, les raisins ont été pressés après 24 heures en presseur pneumatique. 70 % du vin est fermenté en fûts de chêne français de 500 litres et laissé sur les lies, le reste en cuves inox. Le vin est ensuite élevé en barriques pendant huit mois.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2030

Prix

Robert Parker , 90 Points

Wine Enthusiast , 92 Points

actuel 39.00

(y compris la TVA)