

# TAPADA DE COELHEIROS TAPADA TINTO 2019 ALENTEJO DOC 14° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Tapada de Coelheiros

**Titre alcoométrique**

14 %

**Cépage**

Alicante Bouschet , Cabernet Sauvignon

**Processus de fabrication**

Die Trauben werden in 25 kg Boxen handgelesen und entrappt. Vergärt wird der Most in Stahltanks bei 26-27 °C, nachdem er 5 Tage auf der Maische lag. Danach wird der Wein abgezogen und für 18 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.

**A boire jusqu'au**

2032

**Prix**

**Robert Parker , 93+ Points**

**33.00**

(y compris la TVA)