

TAPADA DE COELHOIROS TAPADA TINTO 2019 ALENTEJO DOC 14° 75CL



75cl

Fabricant

Tapada de Coelhoiros

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

Vinum , Gold, 91/100 Points

39.00

(y compris la TVA)