TAPADA DE COELHEIROS COELHEIROS ROSÉ 2022 ALENTEJO DOC 13° 75CL



75cl

Fabricant
Tapada de Coelheiros

Titre alcoométrique
13 %

Cépage
Syrah , Touriga Nacional

Processus de fabrication
Après les vendanges manuelles, les raisins de syrah arrivent directement au domaine pour y être refroidis. Après 24 heures, ils sont délicatement foulés par un pressoir pneumatique. Le moût ainsi obtenu est décanté et mis en cuve inox pour la fermentation alcoolique. Une partie du moût est mise en fûts pour la fermentation. Le vin reste ensuite sur les lies fines pendant une période de maturation appropriée.

Température de dégustation
12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au
2028

15.80
(y compris la TVA)