TAPADA DE COELHEIROS COELHEIROS ROSÉ 2024 ALENTEJO DOC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant
Tapada de Coelheiros

Titre alcoométrique
12.5 %

Processus de fabrication
Nach Handlese kommen die Syrah-Trauben direkt zum kühlen ins Weingut. Nach 24 Stunden werden sie mittels pneumatischer Pressung schonend gequetscht. Der entstandene Most wird dekantiert und für die alkoholische Gärung in Edelstahltanks gefüllt. Ein Teil des Mostes füllt man für die Gärung in Fässer. Anschliessend bleibt der Wein für eine angemessene Reifezeit auf der Feinhefe liegen.

Température de dégustation
10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au
2027

15.80
(y compris la TVA)