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



75cl

Marke
Tapada de Coelheiros

Alkoholgehalt
12.5 %

Herstellungsprozess
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.

Trinktemperatur
10 °C - 12 °C

Trinkreife bis
2027

15.80
(inkl. MwSt.)