CASAL DA COELHEIRA RESERVA TINTO 2023

CASTAS
Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon

TIPO DE SOLO
Arenoso

VINIFICAÇÃO
Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, estagiado em barricas de carvalho Francês e Americano e filtração.

ANALISES
Alcool: 14,2%
Acidez Total: 5,37g/l
pH: 3,45
Açúcares Totais: 0,9 g/l

SUGESTÕES DE SERVIÇO
Temperatura: 17ºC
Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas
Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2031

REGIÃO
TEJO

ENÓLOGOS
MARGARIDA FALCÃO RODRIGUES
NUNO FALCÃO RODRIGUES

CASAL DA COELHEIRA
WINEGROWERS
EN118, 1331, 2205-645 TRAMAGAL
PORTUGAL
geral@casaldacoelheira.pt
www.casaldacoelheira.pt
+351241897219