



Herdade dos Coelheiros



## VINHA DA TAPADA COELHOIROS TINTO 2010

Classificação	Vinho Regional Alentejano
Tipo	Tinto
Casta	Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Syrah e Castelão
Região	Alentejo
Área em Produção	22 ha
Tipo de Solo	Arenoso

Vinificação	Fermentação completa em cuba de inox a 28°C
Envelhecimento	6 meses em casco de carvalho francês 4 meses em garrafa
Longevidade Prevista	5 anos

### ANÁLISE

Açúcar Total	3,5 g/l
Teor de Álcool	14 %
Acidez Total	3,5 g/l ácido tartárico
pH	3,71

### CARACTERÍSTICAS

Cor	Rubi intenso
Aroma	Frutos vermelhos maduros e compota
Sabor	Bem equilibrado e complexo, com taninos redondos, final frutado e persistente

Pratos com os quais deve ser servido	Servir com carnes brancas, assadas ou grelhadas, pratos de peixe bem condimentados, risotto e queijo
Conservação em Cave Particular	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 13°C e humidade de 60%
Enólogo	António Saramago

[www.herdadecoelheiros.pt](http://www.herdadecoelheiros.pt)

2243



Herdade dos Coelheiros

DATA	CONCURSO	PRÉMIO	COLHEITA
2003	LES CITADELLES DU VIN	PRÉMIO DE EXCELÊNCIA	2001
2003	THE INTERNACIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION	MENÇÃO HONROSA	2001
2003	CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN	MEDALHA DE PRATA	2001
2003	INTERNATIONAL WINE CHALLENGE	MEDALHA DE BRONZE	2001
2005	DECANTER - WORLD WINE AWARDS	MEDALHA DE BRONZE	2003
2005	ENCONTRO COM O VINHO E SABORES	MENÇÃO HONROSA	2003
2006	INTERNATIONAL WINE CHALLENGE	MEDALHA DE BRONZE	2003
2006	INTERNATIONAL WINE CHALLENGE	SELO DE APROVAÇÃO	2003
2006	MUNDUS VINI	MEDALHA DE PRATA	2004
2006	CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN	MEDALHA DE OURO	2004
2006	CMV SCEAU QUALITÉ	MENÇÃO HONROSA	2004
2007	SELECCION MUNDIAL DES VINS	MENÇÃO HONROSA	2004
2007	BERLINER WEIN TROPHY	MEDALHA DE PRATA	2004
2008	BERLINER WEINFUHRER	BOM VINHO	2004
2010	CONCURSO NACIONAL DE ENGARRAFADOS	DIPLOMA DE MÉRITO	2008
2011	REVISTA O ESCANÇÃO	TAMBULADEIRA DE BRONZE	2009

*Jantar harmonizado na Trattoria do Victor em 12/11/2013.*

