



Herdade dos Coelheiros

4+



## TAPADA DE COELHEIROS

TINTO 2010

<b>Classificação</b>	Vinho Regional Alentejano
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Casta</b>	Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Aragonez
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Área em Produção</b>	7,5 ha
<b>Tipo de Solo</b>	Arenoso

<b>Vinificação</b>	Fermentação completa em cuba de inox a 28°C
<b>Envelhecimento</b>	12 meses em casco de carvalho francês (30% novo) 12 meses em garrafa
<b>Longevidade Prevista</b>	10 anos

### ANÁLISE

<b>Açúcar Total</b>	0,9 g/l
<b>Teor de Álcool</b>	14%
<b>Acidez Total</b>	6 g/l ácido tartárico
<b>pH</b>	3,58

### CARACTERÍSTICAS

<b>Cor</b>	Granada intenso
<b>Aroma</b>	Frutos vermelhos, pimentão verde, compota e especiarias
<b>Sabor</b>	Com boa estrutura e equilíbrio, taninos redondos, com final frutado e persistente

**Pratos com os quais deve ser servido** Servir com carnes assadas ou grelhadas, caça, risotto e queijo de pasta mole ou meia cura

**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)

Safra 2010. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.