



CASAL DA COELHEIRA RESERVA TINTO/RED 2013

CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Touriga Franca	GRAPE VARIETIES Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Touriga Franca
TIPO DE SOLO Arenoso	SOIL TYPE Sandy
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, estagiado em barricas de carvalho Francês e Americano e filtração.	WINEMAKING Destemming, maceration and fermentation in mechanical "lagares" with temperature control, malolactic fermentation, matured in French and American oak barrels and filtration.
ANÁLISES Álcool: 13,6% Acidez Total: 6,5 g/l pH: 3,45 Açúcar Residual: 0,6 g/l	ANALYSIS Alcohol: 13,6% Total Acidity: 6,5 g/l pH: 3,45 Residual Sugar: 0,6g/l
SUGESTÕES DE SERVIÇO Temperatura: 17°C Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas Longevidade: consumir já ou guardar até 2024	SERVING SUGGESTIONS Temperature: 17°C Gastronomy: red meat or cheese Longevity: drink now or till 2024
ENÓLOGO Nuno Falcão Rodrigues	WINEMAKER Nuno Falcão Rodrigues
LOGÍSTICA Garrafa: 325x74,4mm Peso: 1,20 kg Caixa: 330x225x155mm Garrafas em posição horizontal Garrafas/Caixa: 6 Peso: 7,40 kg Paleta - numero de caixas por camada: 10 - número máximo de camadas: 13 (780 garrafas)	LOGISTICS Bottle: 325x74,4mm Weight: 1,20 kg Box: 330x225x155mm Bottles in horizontal position Bottles/Box: 6 Weight: 7,40 kg Pallet - quantity of cases per layer: 10 - maximum layers: 13 (780 bottles)

TEL: +351241897219
FAX: +351241897802
geral@casaldacoelheira.pt
www.casaldacoelheira.pt



E.N.118, N°1331
2205-645 TRAMAGAL
PORTUGAL

Safra 2012. Jantar em 14/12/2015.