

# HERDADE DOS COTEIS

## FICHA TÉCNICA



### HERDADE DOS COTEIS RESERVA

**PRODUTO:** Vinho Tinto / 2013

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano – Reserva

**ENÓLOGO:** Eng.º José António Fonseca

**APRESENTAÇÃO:** Garrafa bordalesa 0,75 Lt., Caixas de 6 garrafas

**CASTAS:** Touriga Nacional e Syrah

**DESCRIÇÃO DA VINIFICAÇÃO:** Desengace total, fermentação à temperatura de 26°C seguida de maceração pós-fermentativa por cerca de um mês.

**DESCRIÇÃO DO ESTÁGIO:** 10 Meses em barricas de carvalho francês e americano

**NOTAS DE PROVA:** É um vinho de cor granada escura, encorpado e elegante, fresco e proporcionado, taninos suaves e final de boca longo.

Deve ser servido à temperatura de 17/18°C

### ANÁLISE QUÍMICA

Teor de álcool: 16,0% Vol.

Acidez Total: 5,3 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares totais: 6,6 g/dm<sup>3</sup>

PH: 3,72



HERDADE DOS COTEIS | Moura · Portugal

Rua de S. Lourenço, 16 | Telefone/Fax: 285 253 363  
7860-042 Moura | herdadecoteis@sapo.pt

Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.