

CASAL DA COELHEIRA RESERVA TINTO 2019



REGIÃO
TEJO

ENÓLOGO
NUNO FALCÃO RODRIGUES



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

**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: 14,9%
Acidez Total: 6,0g/l
pH: 3,51
Açúcares Totais: 1,2 g/l

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Temperatura: 17°C
Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas
Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2028

Safra 2018. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.