

CASAL DA COELHEIRA BRANCO 2021



REGIÃO
TEJO

ENÓLOGO
NUNO FALCÃO RODRIGUES



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

**CASTAS**

Verdelho, Fernão Pires, Arinto

TIPO DE SOLO

Arenoso

VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada e filtração.

ANALISES

Álcool: 13,2%
Acidez Total: 8,5 g/l
pH: 3,19
Açúcares Totais: 0,8 g/l

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Temperatura: 9 a 10°C
Gastronomia: peixe ou marisco
Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2025

Safra 2020. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.