

TAPADA DE COELHEIROS

COELHEIROS ROSÉ 2024 ALENTEJO

DOC 12.5° 75CL

**75cl****Marke**

Tapada de Coelheiros

Alkoholgehalt

12.5 %

Herstellungsprozess

Nach Handlese kommen die Syrah-Trauben direkt zum kühlen ins Weingut. Nach 24 Stunden werden sie mittels pneumatischer Pressung schonend gequetscht. Der entstandene Most wird dekantiert und für die alkoholische Gärung in Edelstahltanks gefüllt. Ein Teil des Mostes füllt man für die Gärung in Fässer. Anschliessend bleibt der Wein für eine angemessene Reifezeit auf der Feinhefe liegen.

Trinktemperatur

10 °C - 12 °C

Trinkreife bis

2027

15.80

(inkl. MwSt.)