

Casal da Coelheira

CASAL DA COELHEIRA 2012 - 375ml

Tejo, Portugal



UVAS: Alicante Bouchet, Touriga Nacional e Touriga Franca

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, parcialmente estagiado em carvalho Americano e filtração.

COMENTÁRIOS: Vinho marcado por frutas perfeitamente maduras, sutis aromas de carvalho, notas florais e fino tostado. Na boca é equilibrado, com bom corpo, fina textura, boa fruta e ótima persistência. O retro-olfato é frutado e muito agradável. Tem boa relação preço/qualidade.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,9%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 17°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas como fraldinha e maminha, aves, queijos curados, Leitão à Bairrada.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554