

**Casal da Coelheira**  
**CASAL DA COELHEIRA RESERVA 2014**  
Tejo, Portugal



UVAS: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Touriga Franca

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, estagiado em barricas de carvalho francês e americano, seguido de filtração.

COMENTÁRIOS: Vinho tinto agradável e equilibrado, com aromas de frutas escuras maduras, com sofisticadas notas florais e de fino carvalho tostado. Na boca mostra-se com álcool e acidez perfeitamente equilibrados, boa fruta, bom corpo, fina textura, longa persistência e agradável retro-olfato.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,6%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 17°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas como bife ancho e bife de chorizo, queijos curados, risoto de funghi.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554