

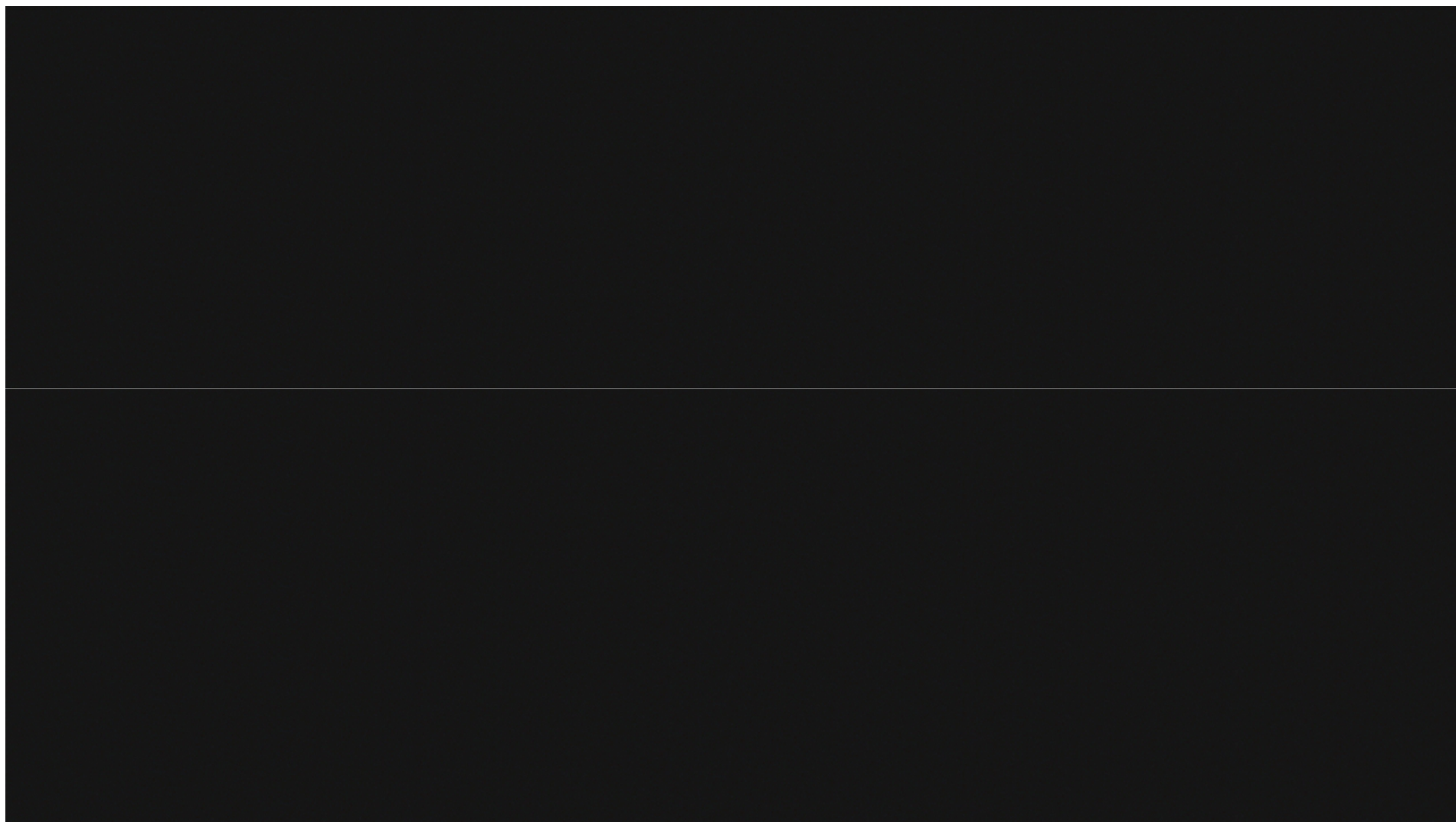


CASAL DA COELHEIRA

- 300 hectares; 55 de vinha
- Castas nacionais e estrangeiras

Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon, Aragonês. Syrah, Trincadeira, Castelão; Fernão Pires, Verdelho, Chardonnay, Arinto

- Solos predominantemente arenosos
- Mercado Nacional: Moderna Distribuição; Canal Horeca
- Mercado Internacional: 20 países
- Mais de 70 prémios nos últimos 10 anos



CASAL DA COELHEIRA RESERVA BRANCO 2013

CASTAS: Chardonnay, Arinto

TIPO DE SOLO: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada parcialmente em madeira, estabilização por frio e filtração.

SUGESTÕES DE SERVIÇO:

Temperatura: 10 a 12°C

Gastronomia: peixe, carnes brancas ou saladas

Longevidade: consumir já ou guardar até 2018



CASAL DA COELHEIRA

TINTO 2012

CASTAS: Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Touriga Franca

TIPO DE SOLO: Arenoso e Franco-Arenoso

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

SUGESTÕES DE SERVIÇO:

Temperatura: 17°C

Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas

Longevidade: consumir já ou guardar até 2019



MYTHOS TINTO 2012

CASTAS: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon,
Touriga Franca

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 filtração.

SUGESTÕES DE SERVIÇO:

Temperatura: 17°C

Gastronomia: queijos ou carnes vermelhas

Longevidade: consumir já ou guardar até 2022

