



Herdade dos Coelheiros



BRANCA DE ALMEIDA

TINTO 2009

Classificação	Vinho Regional Alentejano
Tipo	Tinto
Casta	Merlot, Trincadeira, Alicante Bouschet
Região	Alentejo
Área em Produção	1,5 ha
Tipo de Solo	Arenoso
Vinificação	Fermentação completa em cuba de inox a 28°C
Envelhecimento	12 meses em casco de carvalho francês 100% novo 12 meses em garrafa
Longevidade Prevista	10 anos
ANÁLISE	
Açúcar Total	3 g/l
Teor de Álcool	14,5%
Acidez Total	6,4 g/l ácido tartárico
pH	3,45
CARACTERÍSTICAS	
Cor	Rubi intenso
Aroma	Frutos vermelhos e especiarias
Sabor	Boa estrutura e acidez, taninos redondos, com final elegante e prolongado
Pratos com os quais deve ser servido	Servir com pratos de caça, carnes assadas e queijo de pasta mole
Conservação em Cave Particular	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 13°C e humidade de 60%
Enólogo	António Saramago



Herdade dos Coelheiros

DATA	CONCURSO	PRÉMIO	COLHEITA
2008	INTERNATIONAL CHALLENGE DU VIN	MEDALHA DE PRATA	2004
2013	INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION	MEDALHA DE BRONZE	2007
2013	MUNDUS VINI	MEDALHA DE PRATA	2007
2013	CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES	MEDALHA DE OURO	2007
2013	1001 DÉGUSTATIONS	1 ESTRELA	2007
2013	ENOEXPO	MEDALHA DE BRONZE	2007
2014	SELECTION WINE CHALLENGE	MEDALHA DE PRATA	2007
2014	CWSA HONG KONG	MEDALHA DE BRONZE	2007
2014	CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON	MEDALHA DE OURO	2007