



Tapada de Coelheiros Tinto 2012

Factor de comunhão entre a humanidade, apreciar um bom vinho é sempre uma manifestação de cultura.

A vinificação tradicional das castas Trincadeira, Aragonês e Cabernet Sauvignon confere a este vinho tinto de cor granada intenso, aroma a frutos vermelhos, compota, pimentão verde, e especiarias, boa estrutura e equilíbrio, taninos redondos, com final frutado e persistente. Envelhecido em cascos de carvalho francês com estágio em garrafa, e não tendo sido estabilizado nem filtrado está naturalmente sujeito a criar depósito.

Servir com carnes assadas ou grelhadas e queijo.



Tapada de Coelheiros Red 2012

To appreciate a good wine is always a manifestation of culture, and brings communion between all humanity.

Traditional winemaking from the grape varieties Trincadeira, Aragonês and Cabernet Sauvignon confers on this red wine an intense garnet colour, an aroma of red fruits, compote, green pepper, and spices. It has a good structure and balance, smooth tannins, with a long fruity finish. Aged in French oak casks and matured in the bottle, and having neither stabiliser nor filtration, it naturally creates sediment.

Serve with roasted meats or grills and cheese.

Tapada de Colhereiros Красное 2012

Получение наслаждения от хорошего вина всегда было проявлением культуры, фактором единения человечества. Традиционная винификация сортов Trincadeira, Aragonês и Cabernet Sauvignon придает этому красному вину насыщенный рубиновый цвет, аромат красных фруктов, варенья, зеленого перца и пряностей, хорошую структуру и сбалансированность, округлые танины, фруктовое и настойчивое послевкусие. Старение проходило в бочках из французского дуба, после чего вино выдерживалось в бутылках. Ввиду того, что вино не было подвергнуто ни стабилизации, ни фильтрации, в нём, естественно, образуется осадок.

Подается с жареным мясом или мясом на гриле, сыром.

克莱鲁斯存酒 2012年红葡萄酒

人与人之间的交流，一款好的葡萄酒总是能够展现出其中的文化内涵。使用特琳卡黛拉、阿拉贡利和赤霞珠葡萄进行传统酿制而成的克莱鲁斯存酒色泽呈浓烈石榴石色，具有红色水果、果酱、青椒以及香料香味。结构良好，单宁均衡圆润，回味持久，充满果香。在法国橡木桶中进行陈化，随后在瓶中继续成熟。此葡萄酒自然沉淀，无需经过酒质稳定，也无需过滤。

适合搭配烤肉或炙烤肉以及奶酪。



Vinho da Tapada Tinto 2014

Um vinho elaborado a partir das castas Aragonéz, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Syrah. A sua vinificação foi realizada de forma tradicional a que se seguiu um ligeiro estágio em pipas de carvalho francês. De cor rubi intenso, apresenta aromas a frutos vermelhos maduros, está bem equilibrado e é complexo. Os taninos são redondos e tem um final frutado e persistente. É ideal para acompanhar carnes brancas, assadas ou grelhadas, pratos de peixe bem condimentados, risotto e queijo.

Vinho da Tapada Red 2014

Made from the Aragonéz, Trincadeira, Cabernet Sauvignon and Syrah varieties, this wine is produced in a traditional way, following a short ageing in French oak barrels. Its intense ruby colour and ripe berry scents are balanced and complex. The tannins are round and give it a persistent and fruity finish. It is ideal for accompanying white roasted or grilled meats, as well as richly seasoned fish, risotto or cheese.

Vinho da Tapada Красное 2014

Вино, сделанное из сортов Aragonéz, Trincadeira, Каберне Совиньон и Сира. Его винификация проводилась традиционным способом с последующей недлительной выдержкой в бочках из французского дуба. Вино с интенсивным рубиновым цветом, ароматом спелых красных фруктов, хорошо сбалансированное и сложное с округлыми танинами и долгим фруктовым послевкусием. Оно идеально подходит для сопровождения запеченного или жареного белого мяса, рыбных блюд с интенсивными приправами, ризотто и сыров.

2014年塔帕达葡萄酒园红葡萄酒

这是一款采取传统酿造方法，使用阿拉贡葡萄、特琳卡黛拉葡萄、赤霞珠葡萄和西拉葡萄酿造而成的葡萄酒。酿出后，葡萄酒还要在法国橡木桶中略为陈化。这款葡萄酒呈浓郁的红宝石色，散发出繁复而均衡的成熟红色水果香气。它的单宁圆润，果味浓郁，是伴随烧烤或烤箱烤白肉、调味丰富的鱼类菜肴、意大利烩饭和芝士的理想饮品。



O lançamento do primeiro vinho rotulado Tapada de Coelheiros foi em 1992. Desde então, o portfólio de vinhos e de outros produtos foi crescendo gradualmente, em resultado não só de uma gestão cuidada dos recursos naturais da propriedade, mas também fruto de grande dedicação e desenvolvimento das diferentes actividades de produção oferecidas pelos 780 ha de terra que permitem a produção de produtos de excelência, tais como Cortiça e Nozes.

As instalações existentes acolhem um número cada vez maior de visitantes profissionais, entusiastas, apreciadores ou simplesmente curiosos, desejosos de aprender, experimentar, divertir-se e apreciar a arte de produzir um vinho, e conhecer os vinhos da Herdade dos Coelheiros, num envolvimento único natural do Alentejo.

The first wine to be labelled Tapada de Coelheiros dates from 1992. Since then the portfolio of wines and other products has slowly grown, due not only to the careful management of the property's natural resources, but also to the great dedication to, and development of, different activities which the 780 ha estate allows for, resulting in products of excellent quality, such as cork and chestnuts.

The current installations receive a growing number of visitors, including professionals, enthusiasts, wine lovers or people who are simply curious and want to learn, taste, enjoy themselves and appreciate the art of making wine, while getting to know the Herdade dos Coelheiros wines, in their unique natural surroundings, in the Alentejo.

Первое вино с этикеткой Tapada de Coelheiros было выпущено в 1992 году. С тех пор линейка вин и других продуктов постепенно росла не только в результате аккуратного управления природными ресурсами хозяйства, но и благодаря преданности и развитию других направлений деятельности, возможной на 780 гектарах земли, позволяющих делать качественные продукты, такие как пробка и грецкие орехи.

Здесь принимают каждый раз все большее количество посетителей из числа профессионалов, энтузиастов, ценителей и просто интересующихся, желающих узнать и попробовать что-то новое, развлечься и познакомиться ближе с искусством производства вина и с винами Herdade dos Coelheiros в уникальном естественном окружении Алентежу.

第一款贴“塔帕达·德科埃列罗斯”酒标的葡萄酒于1992年推出。自那以后，我们的葡萄酒及其他产品目录一直在稳步增长，这不仅是精心管理庄园自然资源的结果，也是我们在庄园780公顷土地上奉献、发展多种经营活动的成果。正是这些土地让我们生产出了许多品质卓越的产品，如软木和核桃等。

庄园的现有设施吸引了越来越多的参观者，其中不但有专业人士、葡萄酒爱好者和欣赏者，还有一些只是好奇的人。他们希望学习、尝试、消遣并欣赏酿造一款葡萄酒的艺术，同时，在阿连特茹独特的自然环境中了解科埃列罗斯庄园的各种葡萄酒。



Herdade dos Coelheiros
Monte dos Coelheiros
7040-202 Igreginha — Portugal
Tel: +351 266 470 000
Fax: +351 266 470 008
info@herdadecoelheiros.pt
www.herdadecoelheiros.pt



Herdade dos Coelheiros
Monte dos Coelheiros
7040-202 Igreginha — Portugal
Tel: +351 266 470 000
Fax: +351 266 470 008
info@herdadecoelheiros.pt
www.herdadecoelheiros.pt



Herdade dos Coelheiros
Monte dos Coelheiros
7040-202 Igreginha — Portugal
Tel: +351 266 470 000
Факс: +351 266 470 008
Электронная почта: info@herdadecoelheiros.pt
www.herdadecoelheiros.pt



Herdade dos Coelheiros
Monte dos Coelheiros
7040-202 Igreginha — Portugal
电话: +351 266 470 000
传真: +351 266 470 008
邮箱: info@herdadecoelheiros.pt
www.herdadecoelheiros.pt