



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

Velhos Tempos

DESIGNAÇÃO

Vinho DOC Alenquer - Branco

CASTAS

Fernão Pires, Seara Nova e Arinto.

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática em inox. Choque térmico a 14°C e filtração. Utilização de leveduras selecionadas, com fermentação controlada a 16°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinho de cor citrina com aroma frutado e floral, salientando-se na boca um bom equilíbrio entre sabor, corpo e frescura, tendo um final persistente e notas a frutos tropicais. Recomendado no acompanhamento de pratos de peixe, mariscos e carnes de confeção ligeira. Servir entre 12 e 14°C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,5 g/L (ácido tartárico)

pH

3,38

AÇÚCAR RESIDUAL

1,0 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

0,75L

EMBALAGEM

6 un.

PESO EMBALAGEM

7,690 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

216x144x325 mm

EUROPALETE

100 (25 x 4) (6 un.)



ADEGA COOPERATIVA DE CARVOEIRA, C.R.L.

Estrada Nacional 9, nº 5 | Curvel | 2565-138 Carvoeira | Torres Vedras | Portugal
Tel.: +351 261 743 257 | Fax: +351 261 743 211 | geral@adegacarvoeira.pt | www.adegacarvoeira.pt