



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

DESIGNAÇÃO

VINIFICAÇÃO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

ACIDEZ TOTAL

pH

AÇÚCAR RESIDUAL

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

CAPACIDADE

EMBALAGEM

PESO EMBALAGEM

DIMENSÕES EMBALAGEM

EUROPALETE

Encosta do Moinho

Vinho Rosé

Recepção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem e descarga automática. Choque térmico a 14 °C e filtração Utilização de leveduras seleccionadas, com fermentação controlada a 16°C.

Cor salmão de nuances vermelhas, com elegantes aromas a frutos silvestres e ligeiramente floral, apresenta na boca frescura e persistência suficiente. Deve ser servido entre 10-12°C. Recomendado para acompanhar um lanche, pratos de peixe e carne, com confecção ligeira. Poderá ser ainda um bom aperitivo ou refrescante.

9,5% vol.

5,2 g/L (ácido tartárico)

3,07

8,1 g/L

Borgonha

1L

12 un.

17,020 Kg

341x257x308 mm

40 (10 x 4) (12 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