



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

Emporium das Adegas

DESIGNAÇÃO

Vinho Tinto

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras selecionadas com fermentação controlada a 26°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinho obtido a partir da vinificação cuidada das melhores castas da região. Este vinho apresenta uma cor granada, aroma a frutos vermelhos. Na boca é suave com taninos macios e persistentes. Recomendado para acompanhar pratos de carne e de queijo. Deve servir-se a uma temperatura entre 16 e 18°C

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,6 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL

0,54 g/L g/L (ácido acético)

pH

3,5

AÇÚCAR RESIDUAL

2,4 g/L

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

1L

EMBALAGEM

12 un.

PESO EMBALAGEM

18,32 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

341x257x308 mm

EUROPALETE

40 caixas



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