



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

Mirante

DESIGNAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Rosé Leve

CASTAS

Castelão e Aragonês.

VINIFICAÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

9,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,2 g/L (ácido tartárico)

pH

3,07

AÇÚCAR RESIDUAL

8,1 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