



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Velhos Tempos
DESIGNAÇÃO	Vinho Regional Lisboa - Tinto
CASTAS	Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon.
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	Apresenta-se de cor granada, com um aroma a frutos vermelhos maduros e especiarias. Encorpado, complexo e macio. Recomendado no acompanhamento de pratos de carne e queijos. Servir a uma temperatura entre os 16 e os 18°C.
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCOÓLICO	14% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,5 g/L (ácido tartárico)
pH	3,5
AÇÚCAR RESIDUAL	1,7 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.)
ARMAZENAMENTO	Deve conservar-se em «garrafa deitada», em local fresco e seco, ao abrigo da luz, durante cerca de 5 anos. Por ser um produto natural está sujeito a criar depósito.



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