



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

Velhos Tempos

DESIGNAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Branco Reserva

CASTAS

Arinto (100%).

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática. Choque térmico a 14°C e defecação estática. Utilização de leveduras selecionadas, com fermentação controlada a 15°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinho de cor citrina com um aroma exuberante, floral, com notas de frutos tropicais e citrinos. Na boca apresenta-se frutado, elegante com ligeiro acidulo que lhe confere persistência. Recomendado no acompanhamento de pratos de peixe, marisco e carnes de confeção ligeira. Deve servir-se a uma temperatura entre os 10 e os 12°C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/L (ácido tartárico)

pH

3,35

AÇÚCAR RESIDUAL

< 1,5 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

0,75L

EMBALAGEM

6 un.

PESO EMBALAGEM

8,334 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

240x160x320 mm

EUROPALETE

92 caixas (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