



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

Mirante

DESIGNAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Tinto

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem e descarga automática. Utilização de leveduras selecionadas, com fermentação controlada a 26°C. Separação do vinho esgotado do prensado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinho de cor granada claro, com aromas bem definidos a frutos vermelhos, que lhe conferem um sabor cheio e aveludado, com um final persistente e agradável. Recomendado para pratos de bacalhau, carne e alguns queijos. Deve ser servido entre 16 e os 18°C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/L (ácido tartárico)

pH

3,53

AÇÚCAR RESIDUAL

1,0 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

0,375L

EMBALAGEM

12 un.

PESO EMBALAGEM

8,22 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

253x191x242 mm

EUROPALETE

90 caixas

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