



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Raposa
DESIGNAÇÃO	Vinho Branco
VINIFICAÇÃO	Recepção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática, choque térmico e filtração. Utilização de leveduras seleccionadas e fermentação controlada a 17 °C.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Vinho de cor citrina, frutado, sabor com alguma persistência e final ligeiramente ácido. Recomendado para pratos de peixe e marisco. Deve servir-se a uma temperatura entre os 10 e os 12 °C.
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCOÓLICO	12% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,4 g/L (ácido tartárico)
pH	3,30
AÇÚCAR RESIDUAL	1,0 g/L
APRESENTAÇÃO	
GARRAFA	Borgonha
CAPACIDADE	1L
EMBALAGEM	12 un.
PESO EMBALAGEM	17,020 Kg
DIMENSÕES EMBALAGEM	341x257x308
EUROPALETE	40 (10 x 4) (12 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