



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

Arcadas de Lisboa

DESIGNAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Tinto

CASTAS

Syrah e Castelão

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras seleccionadas com fermentação controlada a 26°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinho de cor granada, com aromas a frutos vermelhos e notas de baunilha, que lhe conferem um sabor aveludado com madeira bem integrada, tornando-o persistente. Recomendado para acompanhar pratos de bacalhau, carne e alguns queijos. Deve servir-se a uma temperatura entre os 16 e os 18°C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,45 g/L (ácido tartárico)

pH

3,50

AÇÚCAR RESIDUAL

< 1 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

0,75L

EMBALAGEM

6 un.

PESO EMBALAGEM

7,690 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

216x144x325 mm

EUROPALETE

100 (25x4) (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