



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Mirante
DESIGNAÇÃO	Vinho Tinto
VINIFICAÇÃO	Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras selecionadas e fermentação controlada a 26°C.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Vinho de cor granada, com aroma frutado, sabor aveludado macio e encorpado. Recomendado para pratos de carne e de queijo. Deve servir-se a uma temperatura entre os 16 e os 18°C.
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCOÓLICO	12,5 % vol.
ACIDEZ TOTAL	5,5 g/L (ácido tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	0,60 g/L (ácido acético)
pH	3,48
AÇÚCAR RESIDUAL	2,7/L
APRESENTAÇÃO	
BIB	5L
PESO	5,188 Kg
DIMENSÕES	180x137x229 mm
EUROPALETE	146 BIB



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