



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

Mirante

DESIGNAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Branco Leve

CASTAS

Fernão Pires, Seara Nova e Vital.

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática. Choque térmico a 14°C e filtração. Utilização de leveduras selecionadas, com fermentação controlada a 16°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor citrina com aromas tropicais bem evidentes, final de boca de grande frescura e persistente. Deve ser servido entre 10 a 12°C. Recomendado para pratos leves de peixe, marisco, ou ainda como aperitivo ou refrescante.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

9,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/L (ácido tartárico)

pH

3,26

AÇÚCAR RESIDUAL

8,2 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

0,75L

EMBALAGEM

6 un.

PESO EMBALAGEM

7,690 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

216x144x325 mm

EUROPALETE

100 (25 x 4) (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