



# ADEGA DE CARVOEIRA

<b>MARCA</b>	Velhos Tempos
<b>DESIGNAÇÃO</b>	Vinho DOC Alenquer - Branco
<b>CASTAS</b>	Fernão Pires, Seara Nova e Arinto.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Receção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática em inox. Choque térmico a 14°C e filtração. Utilização de leveduras selecionadas, com fermentação controlada a 16°C.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Vinho de cor citrina com aroma frutado e floral, salientando-se na boca um bom equilíbrio entre sabor, corpo e frescura, tendo um final persistente e notas a frutos tropicais. Recomendado no acompanhamento de pratos de peixe, mariscos e carnes de confeção ligeira. Servir entre 12 e 14°C.
<b>ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA</b>	
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	13,5% vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,5 g/L (ácido tartárico)
<b>pH</b>	3,38
<b>AÇÚCAR RESIDUAL</b>	1,0 g/L
<b>APRESENTAÇÃO</b>	
<b>GARRAFA</b>	Bordalesa
<b>CAPACIDADE</b>	0,75L
<b>EMBALAGEM</b>	6 un.
<b>PESO EMBALAGEM</b>	7,690 Kg
<b>DIMENSÕES EMBALAGEM</b>	216x144x325 mm
<b>EUROPALETE</b>	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