



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

DESIGNAÇÃO VINIFICAÇÃO

Biqueirão

Vinho Branco

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinho de cor citrina clara, apresenta aromas florais intensos misturados com algumas frutas tropicais, que lhe conferem algum exotismo. Recomendado para pratos de marisco, peixe e carne de confecção aligeirada. Deve servir-se a uma temperatura entre os 12 e os 14°C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/L (ácido tartárico)

pH

3,34

AÇÚCAR RESIDUAL

2,1 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

0,375L

EMBALAGEM

12 un.

PESO EMBALAGEM

8,22 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

253x191x242 mm

EUROPALETE

90 caixas

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

0,75L

EMBALAGEM

12

PESO EMBALAGEM

13,54 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

309x233x288 mm

EUROPALETE

48 caixas

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

1L

EMBALAGEM

12 un.

PESO EMBALAGEM

18,32 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

341x257x308 mm

EUROPALETE

40 caixas



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