



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Velhos Tempos
DESIGNAÇÃO	Vinho DOC Alenquer - Branco
CASTAS	Fernão Pires, Seara Nova e Arinto.
VINIFICAÇÃO	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.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	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.
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCOÓLICO	13% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,5 g/L (ácido tartárico)
pH	3,38
AÇÚCAR RESIDUAL	1,0 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