



# ADEGA DE CARVOEIRA

<b>MARCA</b>	Velhos Tempos
<b>DESIGNAÇÃO</b>	Vinho DOC Alenquer - Tinto
<b>CASTAS</b>	Aragonês, Syrah e Castelão.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras selecionadas e fermentação controlada a 26°C.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Apresenta-se de cor granada, com aromas a frutos vermelhos. É encorpado com a madeira perfeitamente integrada que lhe confere um final complexo com elegância e persistência. Deve servir-se a uma temperatura entre os 16 e os 18°C.

## ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	13% vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,4 g/L (ácido tartárico)
<b>pH</b>	3,50
<b>AÇÚCAR RESIDUAL</b>	2,3 g/L

## APRESENTAÇÃO

<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.)

## ARMAZENAMENTO

Deve conservar-se em «garrafa deitada», em local fresco e seco, ao abrigo da luz, durante cerca de 5 anos. Por ser um produto natural está sujeito a criar depósito.



## 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