



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Mirante
DESIGNAÇÃO	Vinho Regional Lisboa - Branco
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	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 confeção ligeira. De servir-se a uma temperatura entre os 12 e os 14°C.
---------------------------------------	--

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO	13% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,4 g/L (ácido tartárico)
pH	3,28
AÇÚCAR RESIDUAL	1,2 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	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