



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Raposa
DESIGNAÇÃO	Vinho Branco
VINIFICAÇÃO	Recepção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática, choque térmico e filtração. Utilização de leveduras seleccionadas e fermentação controlada a 17 °C.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Vinho de cor citrina, frutado, sabor com alguma persistência e final ligeiramente ácido. Recomendado para pratos de peixe e marisco. Deve servir-se a uma temperatura entre os 10 e os 12 °C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

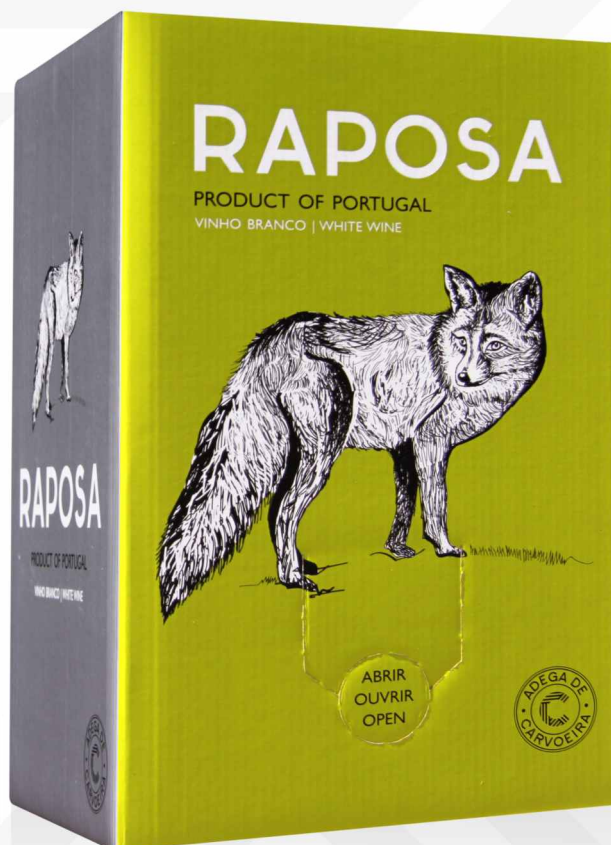
TEOR ALCOÓLICO	12% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,6 g/L (ácido tartárico)
pH	3,48
AÇÚCAR RESIDUAL	2,4 g/L

APRESENTAÇÃO

BIB	5L
PESO	5,188 Kg
DIMENSÕES	183x140x234 mm
EUROPALETE	146 BIB

BIB	10L
PESO	10,373 Kg
DIMENSÕES	192x192x319 mm
EUROPALETE	72 BIB

BIB	20L
PESO	20,3 Kg
DIMENSÕES	260x222x395 mm
EUROPALETE	45 BIB



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