



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

5,4 g/L (ácido tartárico)

pH

3,30

AÇÚCAR RESIDUAL

1,0 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

Borgonha

CAPACIDADE

1L

EMBALAGEM

12 un.

PESO EMBALAGEM

17,020 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

341x257x308

EUROPALETE

40 (10 x 4) (12 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