



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

DESIGNAÇÃO

VINIFICAÇÃO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

ACIDEZ TOTAL

pH

AÇÚCAR RESIDUAL

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

CAPACIDADE

EMBALAGEM

PESO EMBALAGEM

DIMENSÕES EMBALAGEM

EUROPALETE

Raposa

Vinho Tinto

Recepção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras seleccionadas com fermentação controlada a 28 °C.

Vinho de cor rubi, com aroma vinoso e sabor macio com um final ligeiramente ácido. Recomendado no acompanhamento de pratos de carne e de queijo. De servir-se a uma temperatura entre os 16 e os 18°C.

12% vol.

5,6 g/L (ácido tartárico)

3,48

2,4 g/L

Borgonha

1L

12 un.

17,020 Kg

341x257x308 mm

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