



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

Velhos Tempos

DESIGNAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Tinto Reserva

CASTAS

Syrah e Marselan.

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras selecionadas com fermentação controlada a 26°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinho de cor granada, um aroma intenso a baunilha e especiarias que lhe dão uma nobreza impar, num casamento perfeito da madeira com as castas, realçando no sabor uma grande e complexa estrutura final com taninos redondos e persistentes. Recomendado para os grandes pratos da nossa cozinha, particularmente os de forno. Deve servir-se a uma temperatura entre os 16 e os 18°C

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,8 g/L (ácido tartárico)

pH

3,48

AÇÚCAR RESIDUAL

0,7 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

0,75L

EMBALAGEM

6 un.

PESO EMBALAGEM

8,334 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

240x160x320 mm

EUROPALETE

92 caixas (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