



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA

Velhos Tempos

DESIGNAÇÃO

Vinho Regional Lisboa - Tinto

CASTAS

Aragonez e Syrah.

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

Apresenta-se de cor granada, com um aroma a frutos vermelhos e alguma especiaria. É encorpado, macio, final persistente com notas a madeira. Servir a uma temperatura entre os 16 e os 18°C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/L (ácido tartárico)

pH

3,49

AÇÚCAR RESIDUAL

2,1 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA

Bordalesa

CAPACIDADE

0,75L

EMBALAGEM

6 un.

PESO EMBALAGEM

7,690 Kg

DIMENSÕES EMBALAGEM

216x144x325 mm

EUROPALETE

100 (25 x 4) (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