



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Velho 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 ímpar, 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% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,18 g/L (ácido tartárico)
pH	3,50
AÇÚCAR RESIDUAL	0,6 g/L

APRESENTAÇÃO

GARRAFA	Bordalesa
CAPACIDADE	0,75L
EMBALAGEM	6 un.
PESO EMBALAGEM	7,690 Kg
DIMENSÕES EMBALAGEM	216x144x325
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