



## ADEGA DE CARVOEIRA

<b>MARCA</b>	Velho Tempos
<b>DESIGNAÇÃO</b>	Vinho Regional Lisboa - Tinto
<b>CASTAS</b>	Aragonez e Syrah.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras selecionadas com fermentação controlada a 26°C.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	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.
<b>ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA</b>	
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	13,5% vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,7 g/L (ácido tartárico)
<b>pH</b>	3,49
<b>AÇÚCAR RESIDUAL</b>	2,1 g/L
<b>APRESENTAÇÃO</b>	
<b>GARRAFA</b>	Bordalesa
<b>CAPACIDADE</b>	0,75L
<b>EMBALAGEM</b>	6 un.
<b>PESO EMBALAGEM</b>	7,690 Kg
<b>DIMENSÕES EMBALAGEM</b>	216x144x325
<b>EUROPALETE</b>	100 (25 x 4) (6 un.)
<b>ARMAZENAMENTO</b>	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.

