



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Mirante
DESIGNAÇÃO	Vinho Regional Lisboa - Tinto
VINIFICAÇÃO	Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem e descarga automática. Utilização de leveduras selecionadas, com fermentação controlada a 26°C. Separação do vinho esgotado do prensado.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Vinho de cor granada claro, com aromas bem definidos a frutos vermelhos, que lhe conferem um sabor cheio e aveludado, com um final persistente e agradável. Recomendado para pratos de bacalhau, carne e alguns queijos. Deve ser servido entre 16 e os 18°C.
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCOÓLICO	13% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,3 g/L (ácido tartárico)
pH	3,53
AÇÚCAR RESIDUAL	1,0 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