



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Velho Tempos
DESIGNAÇÃO	Vinho Regional Lisboa - Branco Reserva
CASTAS	Arinto (100%).
VINIFICAÇÃO	Receção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática. Choque térmico a 14°C e defecação estática. Utilização de leveduras selecionadas, com fermentação controlada a 15°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Vinho de cor citrina com um aroma exuberante, floral, com notas de frutos tropicais e citrinos. Na boca apresenta-se frutado, elegante com ligeiro acidulo que lhe confere persistência. Recomendado no acompanhamento de pratos de peixe, marisco e carnes de confeção ligeira. Deve servir-se a uma temperatura entre os 10 e os 12°C.
---------------------------------------	--

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO	13% vol.
ACIDEZ TOTAL	6,0 g/L (ácido tartárico)
pH	3,31
AÇÚCAR RESIDUAL	2 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.)



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