



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Mirante
DESIGNAÇÃO	Vinho Regional Lisboa - Rosé Leve
CASTAS	Castelão e Aragonês.
VINIFICAÇÃO	Receção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática. Choque térmico a 14°C e filtração. Utilização de leveduras seleccionadas, com fermentação controlada a 16°C.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Cor salmão de nuances vermelhas, com elegantes aromas a frutos silvestres e ligeiramente floral, apresenta na boca frescura e persistência suficiente. Deve ser servido entre 10-12°C. Recomendado para acompanhar um lanche, pratos de peixe e carne, com confeção ligeira. Poderá ser ainda um bom aperitivo ou refrescante.
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCOÓLICO	9,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,2 g/L (ácido tartárico)
pH	3,07
AÇÚCAR RESIDUAL	8,1 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