



ADEGA DE CARVOEIRA

MARCA	Velhos Tempos
DESIGNAÇÃO	Vinho Tinto Regional Lisboa - Grande Reserva
CASTAS	Alicante Bouschet
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.
CARATERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Apresenta-se de cor granada escura, aroma a bagas pretas maduras e algum floral com notas de caramelo devido ao estágio em carvalho Francês. Encorpado, macio com taninos firmes que lhe conferem persistência. Recomendado no acompanhamento de carne vermelha, assados no forno e queijos de pasta mole. Servir à temperatura 16 - 18°C
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCOOLICO	14% vol.
ACIDEZ TOTAL	6,52 g/L (ácido tartárico)
pH	3,44
AÇUCARES	0,7g/L
APRESENTAÇÃO	
GARRAFA	Bordalesa
CAPACIDADE	0,75
EMBALAGEM	6 un.
PESO EMBALAGEM	7,690 Kg
DIMENSÕES EMBALAGEM	216x144x325
EUROPALETE	100 (25x4) (6un.)