



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA C.R.L.

MARCA	Coradinha
DESIGNAÇÃO	Vinho Clarete
CASTAS	Caladoc, Tinta Roriz e Castelão
VINIFICAÇÃO	Vinificação clássica de curtimenta parcial de uvas desengaçadas. O mosto obtido por prensagem pneumática é clarificado. A fermentação ocorre em depósitos inox com controlo de temperatura.
PROVA	Vinho de cor rosa pálido, com aromas jovens a frutos vermelhos, sabor fresco e persistente. Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco, refeições ligeiras e saladas. Vinho para consumo diário, muito versátil e com grande abrangência gastronómica.
TEMPERATURA DE CONSUMO	Recomenda-se servir a 7°C - 9°C.
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCOÓLICO	9,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,0 – 6,0 g/L (ácido tartárico)
PH	3,3 – 3,4
APRESENTAÇÃO	
GARRAFA	Bordalesa
CAPACIDADE	0,75 L
EMBALAGEM	6 x 0,75 L
PESO EMBALAGEM	7,8 kg
DIMENSÕES EMBALAGEM	301x237x156mm
EUROPALETE	84 caixas (12x7)
GARRAFA	Bordalesa
CAPACIDADE	1 L
EMBALAGEM	6 x 1 L
PESO EMBALAGEM	9,2 kg
DIMENSÕES EMBALAGEM	247x162x298mm
EUROPALETE	76 caixas (19x4)

