

COOPVINHAL BRANCO



ESPECIFICAÇÕES

Região do Tejo, sub-região de Almeirim, elaborado a partir de castas de Boal, Fernão Pires e Talia.

Desde a entrada da matéria-prima até à obtenção do nosso vinho branco, são muitos os processos por que passa para o ajudar a ser um branco de qualidade que é!

APRECIAÇÃO ORGANOLÉPTICA

PROVA: Cor citrina, aroma a fruta com campo. Na boca é equilibrado e persistente.

TEOR ALCOÓLICO: 12,0 %

CONSUMO: Temperatura de 10-12°C. Ideal para pratos de peixe e marisco mas também carnes brancas.

ACONDICIONAMENTO

Garrafa:

Embalagem:

Cada palete:



COOPVINHAL
Adega Cooperativa de Alpiarça. C.R.L.

COOPVINHAL TINTO



ESPECIFICAÇÃO

Região do Tejo, sub-região de Almeirim, elaborado a partir das castas Castelão e Tinta Roriz.

Desde a entrada da matéria-prima até à obtenção do nosso vinho tinto, são muitos os processos por que passa para o ajudar a ser um tinto de qualidade que é!

APRECIAÇÃO ORGANOLÉPTICA

PROVA: Cor rubi, aroma a frutos vermelhos e silvestres, na boca é equilibrado com final macio.

TEOR ALCOÓLICO: 12,0 %

CONSUMO: Temperatura de 16-18°C. Acompanha bem pratos de carne principalmente assados, como também queijo. É um vinho ideal para as suas refeições diárias.

ACONDICIONAMENTO

Garrafa: 0,75l

Embalagem:

Cada palete:



COOPVINHAL

Adega Cooperativa de Alpiarça. C.R.L.