



DETALHE RESERVA
TINTO 2019
D.O.C DO TEJO

Genuínos, típicos e autênticos, os vinhos da Adega Cooperativa do Cartaxo servem excepcionalmente os dois desígnios que se propõem: um elevado grau de qualidade e a satisfação e reconhecimento dos verdadeiros apreciadores de vinho.

Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Tipo de Solos: de natureza argilo-calcários.

Vinificação: Desengace total, esmagamento, maceração prolongada durante 5 dias com controlo de temperaturas de fermentação a cerca de 26°C.

Estágio: 10 meses em barricas de Carvalho Francês e posterior estágio de 9 meses em garrafa.

Enólogo: Eng.º Pedro Gil.

Análise físico-química		
Análise	Valor	Unidades
Acidez total	5.72	g/l ácido tartárico
Acidez volátil	0.45	g/l ácido acéptico
Extracto seco total	36.2	g/l
Açucares totais	1.1	g/l
pH	3.55	---
Massa volúmica	0.9933	g/ml
SO2 total	76	mg/l
Título álcool volumétrico	14.76	%v/v

certificação: 22.7925. data: 03-10-2022

O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, bem acondicionadas e com a menor agitação possível.

Abrir a garrafa na vertical.

Remover o topo da cápsula.

Retirar rolha com saca-rolhas.

Não é aconselhado o consumo por grávidas e crianças.

Contém sulfitos.

O consumo de bebidas alcoólicas perturba a capacidade de condução e operação de máquinas.

Pode interferir na acção de determinados medicamentos.

Acondicionamento	
Temperatura	16 – 18º C
Humidade	moderada
Exposição à luz	mínima

Dados Logísticos	
Capacidade/garrafa	750 ml
Nº garrafas/caixa	6
Nº caixas/fiada	10
Nº fiadas/palete	7
Nº caixas/palete	70
Nº garrafas/palete	420
Código EAN garrafas	5601971880131
Código ITF caixa	15601971880138

Dimensões	
comprimento * largura * altura	
Caixa	0.32 * 0.25 * 0.17 m
Palete	1.2 * 0.8 * 1.36 (euro palete)

Dados de Pesagem	
kg	
Garrafa	1.470
Caixa	9.165
Palete	642