

BRIDÃO – FERNÃO PIRES
BRANCO 2007
D.O.C DO TEJO



Genuínos, típicos e autênticos, os vinhos da Adega Cooperativa do Cartaxo servem excecionalmente os dois desígnios que se propõem: um elevado grau de qualidade e a satisfação e reconhecimento dos verdadeiros apreciadores de vinho. Este Fernão Pires após 17 anos de colheita, está ainda em grande forma sendo capaz de surpreender e satisfazer os consumidores e apreciadores de vinhos brancos velhos mais exigentes, sendo também um bom exemplo no potencial de envelhecimento desta nossa fantástica casta.

Castas: Fernão Pires.

Tipo de Solos: de natureza argilo-calcários.

Vinificação: Desengace total e esmagamento, vinificação clássica de bica aberta com clarificação estática e controlo de temperatura de fermentação a 18°C.

Enólogo: Eng.º Pedro Gil.

Análise físico-química		
Análise	Valor	Unidades
Acidez total	5.20	g/l ácido tartárico
Acidez volátil	0.31	g/l ácido acético
Extracto seco total	21,3	g/l
Açúcares totais	0,7	g/l
pH	3.42	---
Massa volúmica	0.9897	g/ml
SO2 total	Vestígios	mg/l
Título álcool volumétrico	12.8	%v/v

Boletim análise interno:230 data: 18-06-2024

Notas de Prova

Aspecto: Límpido;

Cor: Amarelo palha;

Aroma: Rico e de muito boa intensidade e complexidade com notas de fruta tropical madura, mel, frutos secos, casca de cítricos desidratada e final com notas de querosene;

Sabor: Frutado, fresco e salino, termina com final harmonioso e persistente;

Relação com a Gastronomia: Ótimo para acompanhar massas e pratos de peixes gordos grelhados ou no forno. Deverá ser consumido à temperatura de 12°C.

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	10 – 14º C
Humidade	moderada
Exposição à luz	mínima