

**TERRAS DE CARTAXO SELECÇÃO
BRANCO 2024
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.

Castas: Fernão Pires e Moscatel Graúdo.

Tipo de Solos: de natureza argilo-calcários.

Enólogo: Eng.º Pedro Gil.

Notas de Prova

Aspecto: Límpido;

Cor: Citrina;

Aroma: De boa intensidade com misto de fruta fresca e toque floral;

Sabor: Frutado e fresco com notas vegetais agradáveis a conferir muito boa persistência final;

Relação com a Gastronomia: Harmoniza bem com saladas frias, massas, peixes e mariscos. Deverá ser consumido à temperatura de 12°C.

Análise físico-química

Análise	Valor	Unidades
Acidez total	5.81	g/l ácido tartárico
Acidez volátil	0.38	g/l ácido acético
Extracto seco total	22.7	g/l
Açúcares totais (Glucose+Frutose)	0.9	g/l
pH	3.43	
Massa volúmica	0.9909	g/dm ³
SO ₂ total	128	mg/l
Título álcool volumétrico	12.28	%v/v

certificação: 25.10086. data: 24/01/2025

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

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 ação de determinados medicamentos.

Acondicionamento	
Temperatura	10 – 14° C
Humidade	moderada
Exposição à luz	mínima

Dados Logísticos	
Capacidade/BIB	5L
Nº BIB/fiada	36
Nº fiadas/palete	5
Nº BIB/palete	180
Código EAN BIB	5601971136085

Dimensões comprimento * largura * altura	
Caixa	0.185 * 0.14 * 0.215 m
Palete	1.2 * 0.8 * 1.40 (euro palete)

Dados de Pesagem kg	
BIB	5.500
Palete	1.020