

布利道晚收特如河DOC葡萄酒2013 (Bridão Colheita Tardia D.O.C. Tejo 2013)

卡尔塔舒合作酒窖的葡萄酒纯朴，独特又典型的，有优良的质量，取得葡萄酒品尝专家的认可。

葡萄品种：100%费尔诺皮埃斯 (Fernão Pires)。

酿造工艺：除梗破碎，发酵前浸皮，浸渍温度为10°C左右。发酵时间为15天，发酵温度控制在15°C左右。

土壤类型：淋溶土。

物理化学分析：

分析	价值	单位
总酸度	6.0	(g/L酒石酸)
挥发性酸度	0.95	(g/L醋酸)
总酸浸物	164.1	(g/dm ³)
总糖含量	142	(g/L)
pH值	3.29	---
20°C下密度	1.0459	(g/mL)
总二氧化硫	0,220	(g/dm ³)
酒精度	11.7%	(v/v)

分析表按照14.1656号认证文件

含有无转基因成分
的亚硫酸盐

品酒笔记：

外观：柠檬色。

颜色：清晰明亮。

香气：浓郁、复杂的香气，带有热带水果、柑橘、烤面包和蜂蜜的气息。

口感：味道浓郁、带果味、甜美、清新，回味持久、怡人。

配餐建议：

适合搭配各种饭后点心，包括山羊奶酪。适饮温度为10°C。

酿酒师：佩德罗·吉尔 (Pedro Gil) 工程师。

奖项：2015年葡萄牙葡萄酒挑战赛 (Wines of Portugal Challenge) 大金牌，2015年国际葡萄酒挑战赛 (International Wine Challenge) 铜牌，2015年醇鉴葡萄酒国际大奖赛 (Decanter World Wine Awards) 铜牌，2015年国际葡萄酒暨烈酒大赛 (International Wine & Spirit Competition) 银牌。

技术信息

储存条件:

温度在16-18°C之间，湿度适宜。
光照：最少。

运输时应该把酒瓶竖起来，固定好，减少晃动。

瓶子竖起来打开。
清除胶囊的顶部。
用开瓶器把木塞取出。

不建议孕妇和儿童饮用。

饮用酒精会影响开车的能力和机械设备的操作。

可能会影响某些药物的作用。

物流信息

容量/瓶:	050L
瓶数/箱:	6
箱数/层:	36
层数/托盘:	4
箱数/托盘:	144
瓶数/托盘:	864
瓶子EAN条码:	5601971134524
箱子ITF条码:	15601971134521

重量信息 (Kg)

瓶子:	0.905Kg
箱子:	5.6Kg
托盘:	820Kg

尺寸 (长*宽*高)

箱子:	0.195*0.135*0.305 (m)
托盘:	1.2*0.8*1.4 (m)
	(欧式托盘)