

布利道特如河 DOC 桃红葡萄酒2015 (Bridão Clássico D. O. C. Tejo Rosé 2015)

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。

酿造工艺：除梗破碎，发酵前浸皮，除梗破碎，5个小时的发酵前浸皮，浸渍温度为20°C左右。发酵时间为15天，发酵温度控制在15°C左右。

葡萄品种：国产多瑞加 (Touriga Nacional)、西拉 (Syrah)。

土壤类型：粘土石灰岩土壤。

物理化学分析：

分析	价值	单位
总酸度	5.6	(g/L 酒石酸)
挥发性酸度	0.5	(g/L 醋酸)
总酸浸物	22.	(g/L)
总糖含量	0.6	(g/L)
pH 值	3.3	---
20°C下密度	0.9900	(g/mL)
总二氧化硫	0.100	(g/dm ³)
酒精度	12.95%	(v/v)

分析表按照14.2056号认证文件

含有无转基因成分的亚硫酸盐。

品酒笔记：

外观：清晰。

颜色：亮粉色。

香气：浓郁的香气，带有覆盆子和樱桃的气息。

口感：充满果味，柔顺，清新，平衡，回味持久、怡人。

配餐建议：

特别适合搭配面食、白肉、鱼和海鲜。适饮温度为10°C至12°C。

酿酒师：佩德罗·吉尔 (Pedro Gil) 工程师。



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 (0.75L 瓶装)

容量/瓶:	0,750L
瓶数/箱:	6
箱数/层:	25
层数/托盘:	4
箱数/托盘:	100
瓶数/托盘:	600
瓶子 EAN 条码:	5601971131431
箱子 ITF 条码:	15601971131438

重量信息 (Kg)

瓶子:	1.251kg
箱子:	7.900 kg
托盘:	810 kg

尺寸 (长*宽*高 - m)

箱子:	0.232*0.156*0.331 m
托盘:	1.2*0.8*1.46 (一百个箱子) (欧式托盘)