



TERRAS DE CARTAXO CLÁSSICO
TINTO 2016
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: Castelão, Trincadeira e Tinta Roriz.

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.

Enólogo: Eng.º Pedro Gil.

Notas de Prova

Aspecto: Límpido;

Cor: Granada;

Aroma: Frutado;

Sabor: Macio e equilibrado, harmoniosamente conjugado com a madeira proporcionando um final persistente;

Relação com a Gastronomia: Ótimo para acompanhar pratos de carnes vermelhas e bem condimentadas. Deverá ser servido à temperatura de 16º a 18ºC.

Análise físico-química		
Análise	Valor	Unidades
Acidez total	4.61	g/l ácido tartárico
Acidez volátil	0.55	g/l ácido acético
Extracto seco total	31.3	g/l
Açucares totais	0.6	g/l
pH	3.78	---
Massa volúmica	0.9919	g/ml
SO2 total	0.083	g/dm ³
Título álcool volumétrico	14.44	%v/v

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.

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	25
Nº fiadas/paleta	4
Nº caixas/paleta	100
Nº garrafas/paleta	600
Código EAN garrafas	5601971136047
Código ITF caixa	15601971136044

Dimensões comprimento * largura * altura	
Caixa	0.24 * 0.16 * 0.33 m
Paleta	1.2 * 0.8 * 1.46 (euro paleta)

Dados de Pesagem kg	
Garrafa	1.251
Caixa	7.900
Paleta	810