

**PLEXUS - ESPUMANTE GASEIFICADO
TINTO 2018
REGIONAL 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: Alicante Bouschet.

Tipo de Solos: de natureza argilo-calcários.

Vinificação: Desengace total, esmagamento, maceração média durante 3 dias com controlo de temperaturas de fermentação a cerca de 21°C.

Enólogo: Eng.º Pedro Gil.

Notas de Prova

Aspecto: Límpido;

Cor: Vermelho violeta;

Aroma: Intenso a frutos do bosque;

Sabor: Frutado, fresco e delicado;

Relação com a Gastronomia: Acompanha bem pratos de carne condimentados e é ideal para leitão. Deverá ser servido à temperatura de 8°C.

Análise físico-química		
Análise	Valor	Unidades
Acidez total	6.59	g/l ácido tartárico
Acidez volátil	0.75	g/l ácido acético
Extracto seco total	50.1	g/l
Açucares totais	18.5	g/l
pH	3.45	---
Massa volúmica	1.0017	g/ml
SO2 total	0.071	g/dm ³
Título álcool volumétrico	12.12	%v/v
Sobreprensão	3.0	bar

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	10 – 14º C
Humidade	moderada
Exposição à luz	mínima

Dados Logísticos	
Capacidade/garrafa	750 ml
Nº garrafas/caixa	6
Nº caixas/fiada	21
Nº fiadas/paleta	4
Nº caixas/paleta	84
Nº garrafas/paleta	504
Código EAN garrafas	5601971791147
Código ITF caixa	15601971791144

Dimensões comprimento * largura * altura	
Caixa	0.26 * 0.17 * 0.33 m
Paleta	1.2 * 0.8 * 1.35 (euro paleta)

Dados de Pesagem kg	
Garrafa	1.370
Caixa	8.385
Paleta	705