



**布利道梅洛 (Bridão Merlot)
红葡萄酒 2017
特茹 D.O.C**

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%梅洛 (Merlot) 。

土壤类型：粘土石灰土。

酿造工艺：完全除梗，破碎，5 天的浸渍。发酵温度控制在 26°C 左右。

陈酿期：经过 4 个月橡木桶中的陈酿后，再置于葡萄酒瓶中陈酿 9 个月。

酿酒师：佩德罗·吉尔 (Pedro Gil) 工程师。

物理化学分析		
分析	价值	单位
总酸度	4.98	g/L 酒石酸
挥发性酸度	0.58	g/L 醋酸
总酸浸物	32.3	g/L
总糖含量	0.7	g/L
pH 值	3.62	---
密度	0.9920	g/mL
总二氧化硫	0.060	g/dm ³
酒精度	14.69	%v/v

品酒笔记

外观：清晰。

颜色：石榴红色。

香气：浓郁的香气，带有覆盆子、醋栗和黑胡椒的气息。

口感：充满果味，柔顺，平衡，良好的结构，回味带有明显的烤面包风味。

配餐建议：特别适合搭配味道浓郁的红肉菜肴，尤其是野味和传统葡萄牙美食。适饮温度为 16°C 至 18°C。

运输时应该把酒瓶竖起来，固定好，减少晃动。

开酒时垂直放置酒瓶。

去掉瓶帽的顶部。

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。

包装	
温度	16-18°C
湿度	中等
光照	最少

物流信息	
容量/瓶	750ml
瓶数/箱	6
箱数/行	25
行数/托盘	4
箱数/托盘	100
瓶数/托盘	600
瓶子 EAN 条码	5601971533532
箱子 ITF 条码	15601971533539

尺寸 长*宽*高	
箱子	0.24 * 0.16 * 0.33 m
托盘	1.2 * 0.8 * 1.46 (欧式托盘)

重量信息 Kg	
瓶子	1.251
箱子	7.900
托盘	810