

## FICHA TÉCNICA

### BRIDÃO COLLECTION D.O.C. DO TEJO TINTO 2017

Genuínos, típicos e autênticos, os vinhos da Adegas 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:** Touriga Nacional, Castelão, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Syrah

**VINIFICAÇÃO:** Desengace total, esmagamento, maceração prolongada durante 5 dias com controlo de temperaturas de fermentação a cerca de 26° C.

**ESTÁGIO:** 3 meses com carvalho Francês

**TIPO DE SOLOS:** Solos de natureza argilo-calcários

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA :

Análise	Valor	Unidades
Acidez Total	4.18	(g/l ácido tartárico)
Acidez Volátil	0.60	(g/l ácido acético)
Extracto Seco Total	30.5	(g/l)
Açúcares Totais (Glucose + Frutose)	0.7	(g/l)
pH	3.67	---
Massa Volúmica p 20°	0.9920	(g/ml)
SO2 Total	0.080	(g/dm <sup>3</sup> )
Título Alc. Volumétrico	14.0	(% v/v)

Boletim de análise 91094 de 22/3/2020

CONTÉM SULFITOS  
ISENTO DE OGM

#### NOTAS DE PROVA

**ASPETO:** Límpido

**COR:** Granada

**AROMA:** Frutado com notas de madeira

**SABOR:** Frutado harmoniosamente conjugado com a madeira. Final macio, equilibrado e persistente

**RELAÇÃO COM A GASTRONOMIA:** Ótimo para acompanhar pratos de carnes vermelhas e bem condimentadas. Deverá ser servido à temperatura de 16° a 18°C.

**ENÓLOGO:** Eng.º Pedro Gil