



CABEÇA DE TOIRO RESERVA – BRANCO – 2015

CLASSIFICAÇÃO	Vinho Branco D.O.C.
REGIÃO	DoTejo.
CASTAS	Arinto (50%), Chardonnay (25%) e Sauvignon-Blanc (25%)
ASPECTO	Cristalino.
COR	Cor citrina.
AROMA	Aroma de frutos tropicais, ananás e alperce.
SABOR	Bastante envolvente na boca, muito fresco e persistente.
VINIFICAÇÃO	Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
SUGESTÕES DE CONSUMO	Charcutaria condimentada, peixes assados no forno, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média. Servir à temperatura de 8°C.
PARÂMETROS ANALÍTICOS	Teor Alcoólico Volume (% vol.): 13,5 Acidez total (g/l): 5,4 pH: 3,24
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Berliner Wine Trophy 2016 – Medalha de Prata Mundus Vini 2016 – Medalha de Prata



750 ml

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN GARRAFA	560 1110 00511 1
ITF CAIXA	1 560 1110 00511 8

PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	84
Nº FIADAS/PALETE	4
Nº CAIXAS/FIADA	21
DIMENSÕES GFA (AxD) cm	31, 2 x 7,9
PESO DA GARRAFA (Kg)	1,34
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	32,5 x 16,8 x 25,1
PESO CAIXA (Kg)	8,25
PESO PALETE (Kg)	718,00
Nº GARRAFAS/CAIXA	6
ALTURA DA PALETE (cm)	146,0