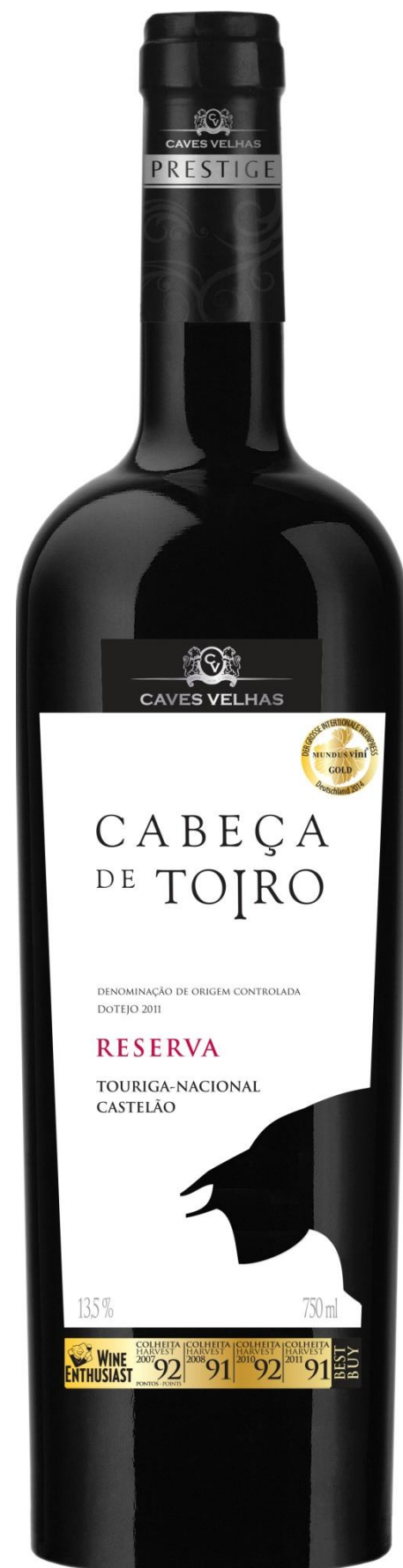




CABEÇA DE TOIRO

RESERVA - TINTO - 2011

CLASSIFICAÇÃO	Vinho tinto D.O.C.
REGIÃO	DoTejo.
CASTAS	Touriga-Nacional, Castelão
ASPECTO	Límpido
COR	Granada intensa, com tons violáceos.
AROMA	Abundante em frutos vermelhos bem maduros, com agradáveis notas tostadas.
SABOR	Frutado, macio, encorpado com final harmonioso
VINIFICAÇÃO	Desengace total, maceração pelicular prolongada fermentação alcoólica a 28°C.
MATURAÇÃO	Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
SUGESTÕES DE CONSUMO	Acompanha peixe assado, carnes brancas e vermelhas e queijos de estrutura média.
PARÂMETROS ANALÍTICOS	Teor Alcoólico Volume (%): 13,5 % Acidez total (g/l): 5,6 pH: 3,46 Açúcares (g/l): < 5,0
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Mundus Vini 2014: Medalha de Ouro Challenge du Vin 2014: Medalha de Ouro International Wine Competition 2014: Medalha de Ouro International Wine Spirit Competition 2014: Medalha de Bronze International Wine Challenge 2014: Elogiado



750 ml

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN	GARRAFA	5601110113205
ITF	CAIXA	15601110113202

PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	84
Nº FIADAS/PALETE	4
Nº CAIXAS/FIADA	21
DIMENSÕES GFA (AxD) cm	31,6 x 8,1
PESO DA GARRAFA (Kg)	1,34
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	32,5 x 16,8 x 25,1
PESO CAIXA (Kg)	8,3
PESO PALETE (Kg)	719
Nº GARRAFAS/CAIXA	6
ALTURA DA PALETE (cm)	146