



# CABEÇA DE TOIRO

## SPECIAL SELECTION - TINTO - 2010

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Vinho tinto D.O.C.
<b>REGIÃO</b>	DoTejo.
<b>CASTAS</b>	Touriga-Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon
<b>ASPECTO</b>	Límpido.
<b>COR</b>	Granada intensa.
<b>AROMA</b>	Aroma profundo, com notas balsâmicas, ligeiro floral, ameixa e especiarias.
<b>SABOR</b>	Estrutura suave com um final longo e persistente.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Desengace total, maceração pelicular prolongada fermentação alcoólica a 28°C.
<b>MATURAÇÃO</b>	Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
<b>SUGESTÕES DE CONSUMO</b>	Pratos estruturados da gastronomia mediterrânica tal como caça de pelo ou penas, carnes vermelhas com condimentos suaves e aromáticos. Servir à temperatura de 18 ° C.
<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS</b>	Teor Alcoólico Volume (%): 14,0 % Acidez total (g/l): 5,5 pH: 3,55 Açúcares (g/l): < 5,0



750 ml

### ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN	GARRAFA	5601110005401
ITF	CAIXA	15601110005408

### PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	84
Nº FIADAS/PALETE	4
Nº CAIXAS/FIADA	21
DIMENSÕES GFA (AxD) cm	31,6 x 7,79
PESO DA GARRAFA (Kg)	1,3
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	32,3 x 17,4 x 26,0
PESO CAIXA (Kg)	8,1
PESO PALETE (Kg)	707,4
Nº GARRAFAS/CAIXA	6
ALTURA DA PALETE (cm)	145