



# CABEÇA DE TOIRO RESERVA – BRANCO ARINTO – 2016

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Vinho Branco D.O.C.
<b>REGIÃO</b>	DoTejo.
<b>CASTAS</b>	Arinto (100%).
<b>ASPECTO</b>	Cristalino.
<b>COR</b>	Cor verde citrina.
<b>AROMA</b>	Aroma complexo de frutos tropicais e citrinos, lima e flor de laranjeira.
<b>SABOR</b>	Na boca, é equilibrado e fresco com grande persistência.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
<b>SUGESTÕES DE CONSUMO</b>	Ideal para acompanhar com charcutaria condimentada, peixes assados no forno, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média. Servir à temperatura de 8°C.
<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS</b>	Teor Alcoólico Volume (% vol.): 13,0 Acidez total (g/l): 5,9 pH: 3,18



750 ml

## ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN	GARRAFA	560 1110 00702 3
ITF	CAIXA	1 560 1110 00702 0

## PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	84
Nº FIADAS/PALETE	4
Nº CAIXAS/FIADA	21
DIMENSÕES GARRAFA (AxD) cm	31, 2 x 7,9
PESO 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 PALETE (cm)	146,0