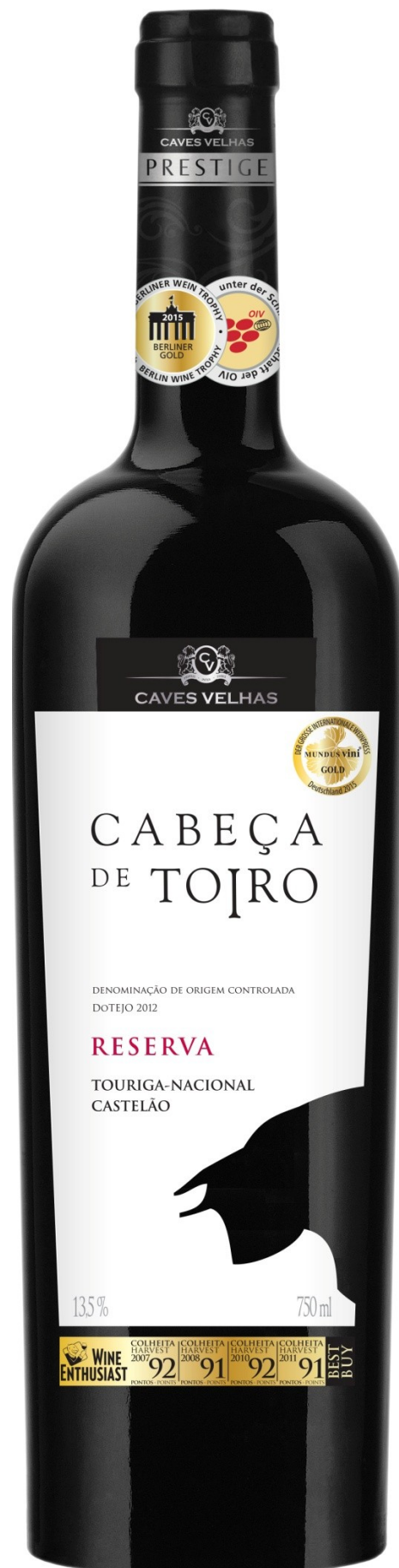




CABEÇA DE TOIRO

RESERVA – TINTO – 2012

CLASSIFICAÇÃO	Vinho tinto D.O.C.
REGIÃO	DoTejo.
CASTAS	Touriga-Nacional e Castelão.
ASPECTO	Límpido.
COR	Granada intensa.
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. Servir à temperatura de 18°C.
PARÂMETROS ANALÍTICOS	Teor Alcoólico Volume (% vol.): 13,5 Acidez total (g/l): 5,3 pH: 3,59
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Berlin Wine Trophy 2015: Medalha de Ouro Mundus Vini 2015: Medalha de Ouro International Wine and Spirit Competition 2015: Medalha de Prata International Wine Challenge 2015: Elogiado



750 ml

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN	GARRAFA	560 1110 11320 5
ITF	CAIXA	1 560 1110 11320 2

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