

CATEDRAL

DÃO TINTO

RESERVA – 2014

CLASSIFICAÇÃO	Vinho tinto D.O.C.
REGIÃO	Dão.
CASTAS	Tinta-Roriz (50%), Alfrocheiro (30%) e Touriga-Nacional (20%).
ASPECTO	Límpido.
COR	Granada intensa.
AROMA	Predominante em frutos vermelhos, nuances de especiarias e grãos torrados.
SABOR	Frutado, macio e equilibrado.
VINIFICAÇÃO	Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.
MATURAÇÃO	Estágio de 6 meses em barricas de carvalho Francês.
SUGESTÕES DE CONSUMO	Para acompanhar pratos de carnes e queijos. Consumir à temperatura de 18°C.
PARÂMETROS ANALÍTICOS	Teor Alcoólico Volume (% vol): 13,0 Acidez total (g/l): 5,4 pH: 3,54


 750 ml

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN	GARRAFA	560 1157 21071 4
ITF	CAIXA	2 560 1157 21071 8

PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	95
Nº FIADAS/PALETE	5
Nº CAIXAS/FIADA	19
DIMENSÕES GARRAFA (AxD) cm	29,3 x 8,48
PESO DA GARRAFA (Kg)	1,21
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	30,0 x 17,7 x 26,0
PESO CAIXA (Kg)	7,58
PESO PALETE (Kg)	745,10
Nº GARRAFAS/CAIXA	6
ALTURA DA PALETE (cm)	165,4