



CABEÇA  
DE TOIRO



CDT GR. RES. TINTO ED. COM. 2016

ENÓLOGO | NUNO FARIA | WINEMAKER

ANO | 2016 | YEAR

## CABEÇA DE TOIRO GRANDE RESERVA TINTO EDIÇÃO COMEMORATIVA 25 ANOS (750ML) - 25 Years Commemorative Edition

Da Quinta de São João Batista nasce este lote especial, **comemorativo dos 25 anos do lançamento da marca**. Vinificado com as emblemáticas castas Touriga Franca, Cabernet-Sauvignon e Alicante Bouschet, estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa. De cor rubi intensa, apresenta um aroma complexo e intenso a especiarias com notas vegetais. Elegante e aveludado na boca, é um vinho bastante estruturado e com boa capacidade de envelhecimento.

Ideal para acompanhar acontecimentos marcantes. É também a companhia perfeita para a gastronomia tradicional portuguesa, desde os típicos assados aos cozidos de carnes fortes, assim como queijos mais apurados. Servir à temperatura de 18°C.

*From Quinta de São João Batista comes this special batch, commemorating the 25th anniversary of the brand's launch. Vinified with the emblematic Touriga Franca, Cabernet-Sauvignon and Alicante Bouschet grape varieties, it aged for 12 months in French oak barrels and 12 months in the bottle. With an intense ruby color, it has a complex and intense aroma of spices with vegetable notes. Elegant and velvety in the mouth, it is a very structured wine with good aging capacity.*

*Ideal for following important events. It is also the perfect companion for traditional Portuguese cuisine, from typical roasts to strong meat stews, as well as more refined cheeses. Serve at a temperature of 18°C.*

### NOTAS DE PROVA

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Tinto DOC

**REGIÃO:** Tejo

**CASTAS:** Touriga-Franca (60%), Cabernet-Sauvignon (20%), Alicante-Bouchet (20%)

**COR:** Rubi intenso.

**AROMA:** Aroma complexo e intenso a especiarias com notas vegetais.

**SABOR:** Elegante e aveludado na boca é um vinho bastante bem estruturado e com boa capacidade de envelhecimento.

**MATURAÇÃO:** estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa

**VINIFICAÇÃO:** Desengace total, maceração pelicular prolongada fermentação alcoólica a 28°C.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Teor Alcoólico Volume (% vol.): 16%;

Acidez total (g/l): 6,53;

pH: 3,70

### TASTING NOTES

**CLASSIFICATION:** DOC Red Wine

**REGION:** Tagus

**GRAPES:** Touriga-Franca (60%), Cabernet-Sauvignon (20%), Alicante-Bouchet (20%)

**COLOR:** Intense ruby.

**AROMA:** Complex and intense aroma of spices with vegetable notes.

**TASTE:** Elegant and velvety in the mouth, it is a very well-structured wine with good aging capacity.

**MATURATION:** 12 months aging in French oak barrels and 12 months in bottle

**VINIFICATION:** Total destemming, prolonged skin maceration, alcoholic fermentation at 28°C.

**ANALYTICAL PARAMETERS:**

Alcohol Content Volume (% vol.): 16%;

Total acidity (g/l): 6.53;

pH: 3.70

ORIGEM | Q<sup>a</sup> São João Batista

ORIGIN | Q<sup>a</sup> São João Batista

### DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM   PACKAGING SPECIFICATIONS		
EAN GARRAFA	ITF CAIXA	CAPACIDADE
560 1110 008761	1560 1110 00876 8	750 ML

Nº CAIXAS PALETE   Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/PALETE   Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA   Nº CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxLxC) cm   BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG)   BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm   CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG)   CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG)   PALLET WEIGHT (KG)	Nº GARRAFAS / CX   Nº BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM)   PALLET HEIGHT (CM)
48	8	6	34,1 x 10,6x10,9	2,09	12,0 x 32,5 x 34,5	6,46	335,10	3	111,5

