



SANTOS & SEIXO  
W I N E S

# Cabeço da Pedra RESERVA

## Vinho Regional Tejo

### Vinho Tinto 2018

40% CASTELÃO, 40% ARAGONÊS, 20% TRINCADEIRA

#### DEGUSTAÇÃO

“

Cor rubi muito intensa, aromas balsâmicos e de fruta madura a lembrar mirtilos e amoras. Na boca é um vinho encorpado, e com taninos presentes, persistentes e final de boca longo.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

#### SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Acompanha bem pratos de carne vermelha e queijos curados.  
Servir à temperatura de 16-17°C.



|                 |                                                                                                                                 |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOME            | Cabeço da Pedra Reserva Tinto, Vinho Regional Tejo.                                                                             |
| COLHEITA        | 2018                                                                                                                            |
| REGIÃO          | Tejo                                                                                                                            |
| SUB - REGIÃO    | Tomar                                                                                                                           |
| CASTAS          | Castelão 40%, Aragonês 40%, Trincadeira 20%.                                                                                    |
| SOLO            | Argilo-calcário com afloramentos de xisto.                                                                                      |
| CLIMA           | Mediterrânico temperado.                                                                                                        |
| VINIFICAÇÃO     | Desengace total, vinificação em cuba de inox e lagares com controlo de temperatura a 26°C e realização de 2 deléstages diárias. |
| ESTÁGIO         | 9 meses em barrica de carvalho francês.                                                                                         |
| ÁLCOOL          | 14%                                                                                                                             |
| ACIDEZ          | 5,1 g/L                                                                                                                         |
| PH              | 3,62                                                                                                                            |
| AÇUCAR RESIDUAL | < 2g                                                                                                                            |
| ENÓLOGO         | Marco Crespo                                                                                                                    |

#### VINIFICAÇÃO

“

Vindima em Setembro, vinificação com temperatura controlada a 26°C, 2 deléstages diárias. Estágio em barrica durante 9 meses.

EAN 560 7582 01 006 6

ITF 1 560 7582 01 006 3 | CAIXA (6 X 750 ML)

|                  | GARRAFA | CAIXA | PALETE |
|------------------|---------|-------|--------|
| ALTURA (MM)      | 296     | 304   | 1655   |
| LARGURA (MM)     | -       | 163   | 800    |
| PROFUNDIDADE(MM) | -       | 247   | 1200   |
| PESO BRUTO (KG)  | 1.3     | 8.0   | 860    |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Nº DE GARRAFAS / CAIXA | 6   |
| Nº DE CAIXAS / CAMADA  | 21  |
| Nº DE CAMADAS / PALETE | 5   |
| Nº DE CAIXAS / PALETE  | 105 |

