



SÉGUR ESTATES

QUINTA DO SAGRADO VINTAGE 2020

Resumo

Cor	Vintage
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2020
Álcool	20,5%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão & Sousão

Notas de Prova

Tom	Cor violeta opaca muito concentrado
Nariz	Aroma fresco e intenso a fruta preta (amoras) e um ligeiro floral a fazer lembrar a Touriga Nacional
Palato	Na boca é robusto, com muita elegância e estrutura
Temperatura de Serviço	12°C-15°C
Acompanhamento	Pode ser apreciado por si só, ou a acompanhar frutos secos, queijos (stilton, roquefort...) e sobremesas à base de chocolate e/ou frutos vermelhos.

Dados Analíticos

Álcool Total	24,0
Acidez Total	4,22
Acidez Volátil	0,29
pH	3,92
SO2 Total	78
Açúcares Totais	89
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação	<p>As condições de vindima em 2020 foram ideais, com temperaturas moderadas e geralmente tempo quente. Alguma chuva entre setembro e outubro e graças também à baixa pressão de doenças durante o ciclo vegetativo, originou uvas saudáveis.</p> <p>Escolhendo o momento certo, usufruímos de condições perfeitas para criar o Quinta do Sagrado Vintage 2020, produzido a partir de um grande número de castas da propriedade com uvas pisadas a pé em lagares de granito.</p>
-------------	---

Estágio	Engarrafado em 2023
---------	---------------------

Dados Logísticos

Embalagem	Porto Tradicional Vintage
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 600 378 255 085
Peso bruto unidade	1,35
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600378255228
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,1
Dimensões cx (cm)	30,5x24x16
Posição unidades na caixa	Vertical
Cx/ Palete	105
Peso Líquido palete (L)	472,5
Peso Bruto palete (kg)	870,5
Dimensões palete (cm)	155*120*80

