



SÉGUR ESTATES

QUINTA DO SAGRADO VINTAGE 2017

Resumo

Cor	Vintage
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2017
Álcool	20%
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	19,19
Acidez Total	4,22
Acidez Volátil	0,29
pH	3,92
SO2 Total	78
Açúcares Totais	89
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Num ano excepcional, como foi o 2017, a Quinta do Sagrado apresenta o seu Vintage 2017, produzido a partir de um grande número de castas da propriedade com uvas pisadas a pé em lagares de granito.
Estágio	Engarrafado em Janeiro de 2019

Dados Logísticos

Embalagem	Porto Tradicional Vintage
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	560 037825 522 1
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

