



# 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

