



SÉGUR ESTATES

SAGRADO COLLECTIONS FINE TAWNY

Resumo

Cor	Tawny
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	NV
Álcool	19,5%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão

Notas de Prova

Tom	Cor acobreada com laivos de dourado
Nariz	Aroma de fruta madura, frutos secos e canela.
Palato	Na boca, apresenta a frescura e juventude do vinho do porto tawny jovem, muito aveludado com algumas notas de tostados
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Ótimo acompanhamento para tâmaras com bacon, gelados, ideal para chocolates recheados com frutas secas. Pode também ser servido ligeiramente fresco como aperitivo.

Dados Analíticos

Álcool Total	25,0
Acidez Total	3,9
Acidez Volátil	0,3
pH	3,58
SO2 Total	78
Açúcares Totais	97
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação O processo de vinificação ocorre em cubas de aço inoxidável com 1 dia de pré-fermentação e maceração e 2 dias de fermentação.

Sagrado Port Collections Tawny consiste numa combinação perfeita de Vinhos do Porto novos amadurecidos em pipas de madeira de carvalho.

Dados Logísticos

Embalagem	Porto Tradicional Vintage
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	-
Peso bruto unidade	1,35
Unidades por Caixa	6
ITF CX	0
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



A ligação ancestral da família Calem ao Douro e ao seu Vinho levou em 1859 à fundação de uma Sociedade. Cinco gerações depois continuamos a fazê-lo com a mesma preocupação de qualidade.

The old ties of the Calem family to the Douro and its wine led in 1859 to the foundation of a company. Five generations later we continue to do so with the same concern for quality.

José Maria Calem