



SÉGUR ESTATES

QUINTA DO SAGRADO LBV 2018

Resumo

Cor	Late Bottle Vintage
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2018
Álcool	19,5%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão, Souzão

Notas de Prova

Tom	Ruby-granada
Nariz	Aromas a fruta preta com notas caramelizadas do estágio em carvalho
Palato	Na boca apresenta estrutura firme, encorpado e longo.
Temperatura de Serviço	12°C-15°C
Acompanhamento	Final perfeito para qualquer refeição, harmoniza muito bem com torta de alfarroba, queijos (gorgonzola, azeitão, roquefort, terrincho...) ou simplesmente como digestivo.
Alergénicos	Contém sulfitos

Dados Analíticos

Álcool Total	25,0
Acidez Total	3,93
Acidez Volátil	0,35
pH	3,9
SO2 Total	36
Açúcares Totais	92
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	O ano de 2018 manifestou condições climáticas complicadas, o que resultou de um atraso do ciclo vegetativo. Mesmo assim, após a onda de calor do verão foi possível proporcionar um bom ambiente, com uvas de muito boa qualidade. O LBV 2018 é produzido com uvas colhidas e selecionadas à mão, pisadas a pé com início da fermentação em lagares de granito, com 1 dia de pré fermentação e maceração e 3 a 4 dias de fermentação.
Estágio	Envelhecido em toneis de madeira durante 4 anos antes do engarrafamento. Engarrafado em Novembro de 2018

Dados Logísticos

Embalagem	Porto Tradicional Vintage
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	560 037825 518 4
Peso bruto unidade	1,35
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600378255181
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,1
Dimensões cx (cm)	30,5x24x16
Posição unidades na Cx/ Palete	Vertical
Peso Líquido palete (L)	105
Peso Bruto palete (kg)	472,5
Dimensões palete (cm)	870,5
	155*120*80

