



SÉGUR ESTATES

SAGRADO VINHAS VELHAS

Resumo

Cor	Tinto
Região	Douro DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2016
Álcool	15%
Castas	Vinhas Velhas

Notas de Prova

Tom	Cor vermelha limpa e intensa
Nariz	Aroma muito elegante e frutado com notas de frutas vermelhas.
Palato	Frescura e suavidade. Boa proporção com taninos muito delicados. Final longo
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Queijos intensos, carnes de caça, bife grelhado

Dados Analíticos

Álcool Total	14,2
Acidez Total	5,79
Acidez Volátil	0,84
pH	3,76
SO2 Total	37
Açúcares Totais	0,6
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Uvas colhidas e selecionadas a mão. Pisadas a pé com início da fermentação em lagares de granito. Fermentação em temperatura controlada, parte em barricas de carvalho francês
Estágio	18 meses em barricas novas e usadas de carvalho Francês

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor H
Fecho	Rolla natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 378 250 684
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600378250681
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,4
Dimensões cx (cm)	17*31*25
Posição unidades na caixa	Horizontal
Cx/ Palete	88
Peso Líquido palete (L)	396
Peso Bruto palete (kg)	759,2
Dimensões palete (cm)	155*120*80

