



SÉGUR ESTATES

SAGRADO COLLECTIONS 30 YEARS 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 alourada muito limpa.
Nariz	Excelente aroma de frutos secos, caramelizados, mel e algumas notas a pimentas.
Palato	Muito suave e leve na boca, é um vinho elegante, encorpado e cheio de sabor, muito persistente.
Temperatura de Serviço	12°C-14°C
Acompanhamento	Como digestivo é o final perfeito para qualquer refeição, mas acompanha muito bem frutos secos como pudim abade de priscos, quindão / quindim, mousse de maçã, queijos.

Dados Analíticos

Álcool Total	27,0
Acidez Total	5,1
Acidez Volátil	0,62
pH	3,4
SO2 Total	63
Açúcares Totais	117
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.
Estágio	O Sagrado Port Collections 30 Anos é uma selecção de vinhos velhos envelhecidos em cascos de carvalho cujo lote final apresenta uma idade média de 30 anos.

Dados Logísticos

Embalagem	Porto Tradicional Vintage
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	560 037825 513 9
Peso bruto unidade	1,35
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600378255136
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

