



# SÉGUR ESTATES

## KARTA RESERVA

### Resumo

Cor	Tinto
Região	Douro DOC
Conteúdo	750ml
Ano	2017
Álcool	14,0%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca & Tinta Roriz

### Notas de Prova

Tom	Rúbi Pálido
Nariz	Aroma fresco, limpo e equilibrado entre fruta e mineralidade, com notas de fruta silvestre, esteva e notas balsâmicas.
Palato	Elegante, fresco, de acidez muito envolvente e tanino fino.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes de caça, pato no forno, chocolate negro

### Dados Analíticos

Álcool Total	14,0
Acidez Total	5,2
Acidez Volátil	0,6
pH	3,64
SO2 Total	94
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 troncocónica
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 600 866 710 584
Peso bruto unidade	1,5
Unidades por Caixa	6
ITF CX	0
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	9
Dimensões cx (cm)	17*31*25
Posição unidades na caixa	horizontal
Cx/ Palete	99
Peso Líquido palete (L)	445,5
Peso Bruto palete (kg)	911
Dimensões palete (cm)	185*120*80



ENCOSTAS DE  
ESTREMOZ

QUINTA DO  
SAGRADO

SÉGUR ESTATES  
REDONDO WINERY