



SÉGUR ESTATES

QUINTA DO SAGRADO LBV

Resumo

Cor	Late Bottle Vintage
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2015
Álcool	20,5%
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.

Dados Analíticos

Álcool Total	19,8
Acidez Total	3,93
Acidez Volátil	0,35
pH	3,9
SO2 Total	36
Açúcares Totais	92
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Uvas colhidas e selecionadas a mão. Pisadas a pé com início da fermentação em lagares de granito. 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 2019

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 caixa	Vertical
Cx/ Palete	105
Peso Líquido palete (L)	472,5
Peso Bruto palete (kg)	870,5
Dimensões palete (cm)	155*120*80

