



# SÉGUR ESTATES

## QUINTA DO SAGRADO OLD TAWNY 10 ANOS

### Resumo

Cor	Tawny
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	NV
Álcool	20%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão

### Notas de Prova

Tom	Cor mogno transparente.
Nariz	Bouquet complexo e intenso, com notas de frutas secas, como passas, figos, nozes e frutos maduros em calda, grande persistência aromática.
Palato	Na boca apresenta uma textura sedosa, muito equilibrada. Final de boca fresco e longo.
Temperatura de Serviço	12°C-14°C
Acompanhamento	Ligeiramente fresco é o acompanhamento perfeito para entradas salgadas e queijos. Harmoniza muito bem com sobremesas à base de frutos secos ou doçaria conventual.

### Dados Analíticos

Álcool Total	27,0
Acidez Total	4,47
Acidez Volátil	0,39
pH	3,47
SO2 Total	58
Açúcares Totais	115
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação	De qualidade superior, o Quinta do Sagrado 10 anos Tawny resulta do processo de vinificação que ocorre em cubas de aço inoxidável com 1 dia de pré-fermentação e maceração e 2 dias de fermentação.
-------------	---

Estágio	O Quinta do Sagrado Tawny 10 Anos é uma selecção de vinhos velhos envelhecidos em cascos de carvalho cujo lote final apresenta uma idade média de 10 anos.
---------	--

### Dados Logísticos

Embalagem	Porto Tradicional Vintage
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 600 378 251 247
Peso bruto unidade	1,35
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600378255044
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

