



# SÉGUR ESTATES

## QUINTA DO SAGRADO OLD TAWNY 20 ANOS

### Resumo

Cor	Tawny
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	NV
Álcool	20,1%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão

### Notas de Prova

Tom	Bonita cor âmbar
Nariz	Excelente aroma a frutos secos, tabaco e especiarias (canela).
Palato	Muito suave e aveludado na boca. Encorporado revelando uma enorme persistência aromática e um final complexo e rico com textura leve e fresca.
Temperatura de Serviço	12°C-14°C
Acompanhamento	Final perfeito para qualquer refeição, harmoniza muito bem com frutos secos, doçaria conventual, queijos (por exemplo queijo da serra com compotas) ou servir simplesmente como digestivo.
Alergénicos	Contém sulfitos

### Dados Analíticos

Álcool Total	27,0
Acidez Total	5,2
Acidez Volátil	0,6
pH	3,58
SO2 Total	9
Açúcares Totais	108
Alergénicos	Contém sulfitos

### Vinificação

**Vinificação** De qualidade superior, o Quinta do Sagrado 20 anos Tawny resulta do processo de vinificação que ocorre em cubas de aço inoxidável.

**Estágio** O Quinta do Sagrado Tawny 20 Anos é uma seleção de vários lotes dos nossos melhores vinhos envelhecidos em tonéis de carvalho nos armazéns no Douro cujo lote final apresenta uma idade média de 20 anos.

### Dados Logísticos

Embalagem	Porto Tradicional Vintage
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 600 378 252 121
Peso bruto unidade	1,35
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600378255044
Peso Líquido cx (kg)	0
Peso Bruto cx (kg)	4,5
Dimensões cx (cm)	8,1 30,5x24x16
Posição unidades na Cx/ Palete	Vertical
Peso Líquido palete (L)	105
Peso Bruto palete (kg)	472,5
Dimensões palete (cm)	870,5
	155*120*80

