



SÉGUR ESTATES

VT' RESERVA

Resumo

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

Notas de Prova

Tom	Cor vermelha limpa e intensa
Nariz	Aroma limpo e equilíbrio entre fruta e mineralidade, com notas de frutas vermelhas e toque de especiarias
Palato	Equilibrado, frutado, mineral e aveludado. Taninos bem integrados e acidez muito envolvente.
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 Vint Crianza
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 600 378 251 872
Peso bruto unidade	1,5
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600378251879
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	9
Dimensões cx (cm)	17*31*25
Posição unidades na caixa	Horizontal
Cx/ Palete	88
Peso Líquido palete (L)	396
Peso Bruto palete (kg)	812
Dimensões palete (cm)	185*120*80

