



# SÉGUR ESTATES

## QUINTA DO SAGRADO LBV 2017

### Resumo

Cor	Late Bottle Vintage
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2017
Álcool	19,5%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão, Souzão

### Notas de Prova

Tom	Ruby-granada
Nariz	Fragrância de madressilva, acompanhada de notas de menta.
Palato	Na boca, com sabores sumptuosos de fruta preta madura e nuances de kirsch. Os taninos de grão fino conferem equilíbrio e estrutura ao vinho, enquanto a acidez realça a sua frescura.
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	25,0
Acidez Total	3,93
Acidez Volátil	0,35
pH	3,9
SO2 Total	36
Açúcares Totais	92
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação	<p>O ano de 2017 foi um ano bastante quente e seco, com níveis de precipitação historicamente baixos. Originando umas das colheitas mais precoces na Região do Douro. No entanto, as temperaturas elevadas durante o dia e frescas durante a noite, permitiram uma maturação uniforme e gradual, tomando o ano de 2017 um dos mais impressionantes da história.</p> <p>O Quinta do Sagrado LBV 2017 é resultado de uvas colhidas e selecionadas à mão, pisadas a pé com início da fermentação em lagares de granito, com 1 dia de pré fermentação e maceração e 3 a 4 dias de fermentação.</p>
Estágio	Envelhecido em toneis de madeira durante 4 anos antes do engarrafamento. Engarrafado em Novembro de 2017

### Dados Logísticos

Embalagem	Porto Tradicional Vintage
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 600 378 255 184
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

