



# SÉGUR ESTATES

## SAGRADO RESERVA

### Resumo

Cor	Tinto
Região	Douro DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2017
Álcool	14,0%
Castas	Vinhas Velhas, 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	5,3
Acidez Volátil	0,7
pH	3,57
SO2 Total	80
Açúcares Totais	0,9
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	5 600 378 250-653
Peso bruto unidade	1,5
Unidades por Caixa	6
ITF CX	0
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

