SÉGUR ESTATES

QUINTA DA ESPERANÇA RESERVA

Resumo

Cor	Branco
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2020
Álcool	13,0%
Castas	Antão Vaz, Arinto & Gouveio

Notas de Prova

Tom	Tons dourados cítricos
Nariz	Aroma rico e intenso com notas de ananás e pêssego, com laivos minerais e de fumo.
Palato	Cremoso, frutado, com um final fresco e persistente.
Temperatura de Serviço	10ºC-12ºC
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos, legumes grelhados.

Dados Analíticos

Álcool Total	12,5
Acidez Total	5,7
Acidez Volátil	0,25
pH	3,48
SO2 Total	91
Açucares Totais	1,1
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Fermentação em cubas de inox, seguido por um periodo de maceração pós fermentativa de 20 dias. Parte da fermentação maloláctica ocorreu em barricas.
Estágio	Barricas de Carvalho Francês durante 12 meses. 12 meses de estágio em garrafa.

Dados Logísticos

Embalagem	Grf. Borgonha Prestige Ducasse
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 608 250 270 164
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15608250270161
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,4
Dimensões cx (cm)	17*31*25
Posição unidades na caixa	Horizontal
Cx/ Palete	88
Peso Líquido palete (L)	396
Peso Bruto palete (kg)	759,2
Dimensões palete (cm)	155*120*80