



# SÉGUR ESTATES

## CASTELO DE ESTREMOZ PRIVATE SELECTION

### Resumo

Cor	Branco
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2022
Álcool	13,0%
Castas	Arinto, Síria, Antão Vaz & Gouveio

### Notas de Prova

Tom	Amarelo Dourado com laivos esverdeados
Nariz	Limão maduro, apontamentos de alperce e marmelo, num fundo mineral que compõe o conjunto
Palato	A fruta cítrica e tropical conferem-lhe volume com a acidez e a mineralidade a dar-lhe firmeza a elegância.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Peixe grelhado ou no forno, carnes brancas ou de caça

### Dados Analíticos

Álcool Total	12,6
Acidez Total	6,2
Acidez Volátil	0,31
pH	3,49
SO2 Total	80
Açúcares Totais	1,6
Alergénicos	Contém sulfitos

### Vinificação

Vinificação	Uvas suavemente prensadas, seguidas de um processo de decantação a frio. Sumo é transferido para cubas de temperatura controlada, onde é fermentado entre os 14 e 16°C
Estágio	Estágio "Sur Lies" durante 1 mês, 6 meses em barricas de Carvalho Francês

### Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 710 447
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710444
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,4
Dimensões cx (cm)	34*23,5*15,5
Posição unidades na caixa	Vertical
Cx/ Palete	105
Peso Líquido palete (L)	472,5
Peso Bruto palete (kg)	902
Dimensões palete (cm)	185*120*80

