



SÉGUR ESTATES

OSSA PRIVATE SELECTION

Resumo

Cor	Rosé
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2021
Álcool	12,5%
Castas	Touriga Nacional, Aragonez & Syrah

Notas de Prova

Tom	Rosa Salmonado
Nariz	Aromas frutados e sutis toques tropicais
Palato	Bem equilibrado com final refrescante
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Mariscos, salmão grelhado, sushi, salada de frango, massas ou por si só

Dados Analíticos

Álcool Total	12,7
Acidez Total	5,1
Acidez Volátil	0,21
pH	3,48
SO2 Total	58
Açúcares Totais	0,5
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

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa ECV Elite
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 710 904
Peso bruto unidade	1,245
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710901
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	7,47
Dimensões cx (cm)	34*23,5*15,5
Posição unidades na caixa	Vertical
Cx/ Palete	125
Peso Líquido palete (L)	562,5
Peso Bruto palete (kg)	953,75
Dimensões palete (cm)	185*120*80

