



SÉGUR ESTATES

TERRAS DE XISTO

Resumo

Cor	Branco
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2022
Álcool	12,5%
Castas	Roupeiro, Fernão Pires, Arinto & Antão Vaz

Notas de Prova

Tom	Limão brilhante com reflexos verdeais
Nariz	Cítrico, mineral e herbáceo
Palato	Bom volume de boca, salino e final muito fresco
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Mariscos e peixes no carvão, salada de frango e espargos ou queijos suaves

Dados Analíticos

Álcool Total	12,7
Acidez Total	5,4
Acidez Volátil	0,27
pH	3,41
SO2 Total	71
Açúcares Totais	0,8
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 ECV Elite
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 602 012 602 323
Peso bruto unidade	1,245
Unidades por Caixa	6
ITF CX	0
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

