



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 em cubas de inox até ao engarrafamento
---------	--

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

