



# SÉGUR ESTATES

## TERRAS DE XISTO VINHAS VELHAS RESERVA

### Resumo

Cor	Branco
Região	Alentejo DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2017
Álcool	14,0%
Castas	Arinto, Roupeiro, Fernão Pires

### Notas de Prova

Tom	Dourado intenso
Nariz	Aroma intenso, complexo, com notas florais e de frutos tropicais e nuances de baunilha.
Palato	É um vinho gordo e macio, onde se confirma a fruta de qualidade, elegante e persistente.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Peixe grelhado ou no forno, carnes brancas ou de caça

### Dados Analíticos

Álcool Total	13,9
Acidez Total	6,4
Acidez Volátil	0,43
pH	3,36
SO2 Total	108
Açúcares Totais	1,3
Alergénicos	Contém sulfitos

### Vinificação

Vinificação	Uvas suavemente prensadas, seguidas de um processo de decantação a frio. Sumo é transferido para barricas de carvalho francês de 225L, numa sala de temperatura controlada,, onde fermenta espontaneamente entre os 14 e 16 °C
Estágio	O vinho permanece sobre as borras finas durante cerca de um mês e 25% do lote estagiou mais 12 meses nas barricas.

### Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 710 256
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710253
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

