



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

