



SÉGUR ESTATES

OSSA VINHAS VELHAS

Resumo

Cor	Tinto
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2020
Álcool	14,0%
Castas	Aragonez (Tempranillo), Alfrocheiro, Tinta Caiada & Alicante Bouschet

Notas de Prova

Tom	Rubi denso
Nariz	Fruto negro e encarnado, leve vegetal seco, com fundo balsâmico, fresco bem integrado.
Palato	Boca com sabor equilibrado, notas frutadas mais frescas. Elegante de corpo médio, com um final agradável.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Frango guisado, massa à bolonhesa, peru assado, costeletas de cordeiro e carne de porco à alentejana
Alergênicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada entre 20-25°C.
Estágio	Estágio em barricas de carvalho francês de 2º e 3º uso de 225L durante 9 meses

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 710 621
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710628
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,4
Dimensões cx (cm)	34*23,5*15,5
Posição unidades na Cx/ Paleta	Vertical
Peso Líquido paleta (L)	472,5
Peso Bruto paleta (kg)	902
Dimensões paleta (cm)	185*120*80

