



SÉGUR ESTATES

TINTO DA TALHA GRANDE ESCOLHA

Resumo

Cor	Tinto
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2019
Álcool	13,5%
Castas	Trincadeira, Castelão, Aragonez

Notas de Prova

Tom	Rubi vivo
Nariz	Compota de frutos do bosque, pimenta preta e apontamentos balsâmicos, com a madeira perfeitamente integrada.
Palato	Tanino de qualidade, apoiado na acidez alta. Termina com bom volume, elegância e frescura.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos, legumes grelhados.

Dados Analíticos

Álcool Total	13,3
Acidez Total	5,6
Acidez Volátil	0,82
pH	3,66
SO2 Total	105
Açúcares Totais	0,7
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Fermentação em cubas de inox, seguido por um período de maceração pós fermentativa de 20 dias. Parte da fermentação maloláctica ocorreu em barricas e outra em talhas de barro.
Estágio	Parcialmente em barricas de Carvalho Francês durante 12 meses, parcialmente em talhas de barro durante 12 meses.

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 602 012 602 385
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15602012602382
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

