



# 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
Açucares 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

