



SÉGUR ESTATES

ENCOSTAS DE ESTREMOZ GRANDE RESERVA DA FAMÍLIA

Resumo

Cor	Branco
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2019
Álcool	13,5%
Castas	Arinto, Fernão Pires

Notas de Prova

Tom	Dourado intenso
Nariz	Complexo com notas de citrinos, favo de mel e erva doce.
Palato	Equilibrado, frutado, fresco e persistente.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Peixe grelhado ou no forno, carnes brancas ou de caça

Dados Analíticos

Álcool Total	12,9
Acidez Total	5,5
Acidez Volátil	0,49
pH	3,29
SO2 Total	72
Açúcares Totais	0,9
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 estagiou mais 12 meses nas barricas.

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Borgonha Agape
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 600 866 710 201
Peso bruto unidade	1,5
Unidades por Caixa	6
ITF CX	0
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	9
Dimensões cx (cm)	17*31*25
Posição unidades na caixa	Horizontal
Cx/ Palete	88
Peso Líquido palete (L)	396
Peso Bruto palete (kg)	812
Dimensões palete (cm)	202*120*80

