



SÉGUR ESTATES

TERRAS DE XISTO VINHAS VELHAS

Resumo

Cor	Branco
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2022
Álcool	13,0%
Castas	Arinto, Antão Vaz, Roupeiro

Notas de Prova

Tom	Amarelo Dourado com laivos esverdeados
Nariz	Aroma maduro onde a fruta se funde com as notas de madeira.
Palato	Untuoso, envolvente com notas tostadas que enriquecem o conjunto. Acidez viva e incisiva. Persistente.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Peixe grelhado ou no forno, carnes brancas ou de caça

Dados Analíticos

Álcool Total	13,0
Acidez Total	4,6
Acidez Volátil	0,26
pH	3,51
SO2 Total	104
Açúcares Totais	0,6
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Uvas suavemente prensadas, seguidas de um processo de decantação a frio. Sumo é transferido para cubas de temperatura controlada, onde é fermentado entre os 14 e 16 °C
Estágio	Estágio em cubas de inox até ao engarrafamento

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 710 232
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710239
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

