



# SÉGUR ESTATES

## CONVENTO DA SERRA RESERVA

### Resumo

Cor	Rosé
Região	Regional Alentejano
Conteúdo	750ml
Ano	2020
Álcool	13,0%
Castas	Touriga Nacional, Aragonez & Syrah

### Notas de Prova

Tom	Cor salmão limpa
Nariz	Notas de flores silvestres, framboesas, ervas aromáticas, toque de fumo.
Palato	Cremoso, fresco e muito elegante.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Mariscos, salmão grelhado, sushi, salada de frango, pastas ou pizzas.

### Dados Analíticos

Álcool Total	12,9
Acidez Total	5,9
Acidez Volátil	0,2
pH	3,4
SO2 Total	45
Açúcares Totais	0,4
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 "Sur Lies" durante 2 meses. Estágio em barricas de carvalho francês de 2º e 3º uso de 225L durante 2 meses.

### Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa bordalesa autor
Fecho	Rolha microaglomerada natural
EAN Unidade	-
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	0
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

