



# SÉGUR ESTATES

## OSSA PRIVATE SELECTION

### Resumo

Cor	Tinto
Região	Regional Alentejano
Conteúdo	750ml
Ano	2020
Álcool	14,0%
Castas	Aragonez (Tempranillo), Alfrocheiro & Alicante Bouschet

### Notas de Prova

Tom	Cor vermelha limpa e intensa
Nariz	Aroma de frutas vermelhas e notas sutis de pimenta
Palato	Estruturado com um final agradável.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Frango guisado, massa à bolonhesa, peru assado, costeletas de cordeiro e carne de porco à alentejana

### Dados Analíticos

Álcool Total	13,9
Acidez Total	5,1
Acidez Volátil	0,59
pH	3,8
SO2 Total	31
Açúcares Totais	0,4
Alergênicos	Contém sulfitos

### Vinificação

Vinificação	Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada entre 20-25°C.
Estágio	Estágio em barricas de carvalho francês de 2º e 3º uso de 225L durante 9 meses

### Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa bordalesa elite
Fecho	Rolha microaglomerada natural
EAN Unidade	5 600 866 710 614
Peso bruto unidade	1,245
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710611
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	7,7
Dimensões cx (cm)	34*23,5*15,5
Posição unidades na caixa	Vertical
Cx/ Palete	125
Peso Líquido palete (L)	562,5
Peso Bruto palete (kg)	982,5
Dimensões palete (cm)	185*120*80



ENCOSTAS DE  
ESTREMOZ



QUINTA DO  
SAGRADO



SÉGUR ESTATES  
REDONDO WINERY