



SÉGUR ESTATES

TERRAS DE XISTO VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA

Resumo

Cor	Tinto
Região	Alentejo DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2015
Álcool	14,5%
Castas	Alfrocheiro, Aragonez & Alicante Bouschet

Notas de Prova

Tom	Cor granada intensa
Nariz	Fruta preta bem madura e boas notas mentoladas e especiadas.
Palato	Paladar rico, com taninos firmes mas já amaciados, boa presença de fruta e algum chocolate.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos

Dados Analíticos

Álcool Total	14,7
Acidez Total	5,7
Acidez Volátil	0,84
pH	3,47
SO2 Total	96
Açúcares Totais	0,6
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Fermentação em cubas de inox durante 8 dias, seguido por um período de maceração pós fermentativa de 20 dias. Parte da fermentação maloláctica ocorreu em barricas.
Estágio	30 meses em barricas de carvalho francês de 225 Litros

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 710 270
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710277
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

