



SÉGUR ESTATES

CASTELO DE ESTREMOZ GRANDE ESCOLHA

Resumo

Cor	Tinto
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2020
Álcool	13,5%
Castas	Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon & Trincadeira

Notas de Prova

Tom	Rubi vivo
Nariz	Compota de frutos do bosque, pimenta preta e apontamentos balsâmicos, com a madeira perfeitamente integrada.
Palato	Tanino de qualidade, apoiado na acidez alta. Termina com bom volume, elegância e frescura.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos, legumes grelhados.

Dados Analíticos

Álcool Total	13,3
Acidez Total	5,6
Acidez Volátil	0,82
pH	3,66
SO2 Total	105
Açúcares Totais	0,7
Alergênicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Fermentação em cubas de inox, seguido por um período de maceração pós fermentativa de 20 dias. Parte da fermentação maloláctica ocorreu em barricas.
Estágio	Barricas de Carvalho Francês durante 15 meses

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 711 857
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

