



SÉGUR ESTATES

TERRAS DE ESTREMOZ GRANDE ESCOLHA

Resumo

Cor	Tinto
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2018
Álcool	14,5%
Castas	Touriga Franca, Alicante Bouschet, Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon

Notas de Prova

Tom	Cor rubi densa
Nariz	Coleção de notas florais, frutas vermelhas e um leve toque de menta.
Palato	Vinho maduro e saboroso, com taninos deliciosos. Final longo
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos, legumes grelhados
Alergénicos	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 12 meses. 12 meses de estágio em garrafa.

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Eco Borgonha Antik Carrée Antique
Fecho	Rolha natural
EAN Unidade	5 600 866 711 185
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866711182
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,4
Dimensões cx (cm)	17*31*25
Posição unidades na Cx/ Palete	Horizontal
Peso Líquido palete (L)	88
Peso Bruto palete (kg)	396
Dimensões palete (cm)	759,2
	155*120*80

