



SÉGUR ESTATES

OSSA PRIVATE SELECTION

Resumo

Cor	Tinto
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	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	Queijos, tapas, enchidos, carnes grelhadas
Alergénicos	Contém sulfitos

Dados Analíticos

Álcool Total	13,7
Acidez Total	5,3
Acidez Volátil	0,6
pH	3,76
SO2 Total	45
Açúcares Totais	0,4
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada entre 20-25°C.

Estágio Estádio em barricas de carvalho francês de 2º e 3º uso de 225L durante 9 meses

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa ECV Elite
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	-
Peso bruto unidade	1,245
Unidades por Caixa	6
ITF CX	0
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	7,47
Dimensões cx (cm)	34*23,5*15,5
Posição unidades na Cx/ Paleta	Vertical
Peso Líquido paleta (L)	125
Peso Bruto paleta (kg)	562,5
Dimensões paleta (cm)	953,75
	185*120*80

