



SÉGUR ESTATES

OSSA VINHAS VELHAS

Resumo

Cor	Branco de Curtimenta
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2019
Álcool	13,0%
Castas	Fernão Pires, Roupeiro & Arinto

Notas de Prova

Tom	Ambar
Nariz	Notas gentis de erva doce e flores brancas contrastam com aromas de folha de chá seca
Palato	Seco e austero devido aos taninos finos e elegantes, apresenta uma acidez refrescante que o torna guloso. O final persistente faz dele um vinho muito gastronómico.
Temperatura de Serviço	12°C-14°C
Acompanhamento	Combina bem com peixes, mariscos, carnes e queijos. A sua acidez também acompanha pratos picantes.
Alergénicos	Contém sulfitos

Dados Analíticos

Álcool Total	12,7
Acidez Total	5,6
Acidez Volátil	0,32
pH	3,38
SO2 Total	102
Açúcares Totais	2,5
Alergénicos	Contains sulfites

Vinificação

Vinificação	As uvas brancas fermentaram em contacto com as películas durante 9 dias a cerca de 15°C.
Estágio	Estágio em barricas de carvalho francês de 225L de 3º uso durante 12 meses. Estágio em garrafa durante 12 meses

Dados Logísticos

Embalagem	Grf. Borgonha Prestige Ducasse
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	-
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)	17*31*25
Posição unidades na Cx/ Palete	Horizontal
Cx/ Palete	88
Peso Líquido palete (L)	396
Peso Bruto palete (kg)	759,2
Dimensões palete (cm)	155*120*80

