



# SÉGUR ESTATES

## CONVENTO DA SERRA RESERVA

### Resumo

Cor	Branco
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2019
Álcool	13,0%
Castas	Arinto, Síria & Antão Vaz

### Notas de Prova

Tom	Amarelo Dourado com laivos esverdeados
Nariz	Aroma maduro onde a fruta se funde com as notas de madeira.
Palato	Untuoso, envolvente com notas tostadas que enriquecem o conjunto. Acidez viva e incisiva. Persistente.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Peixe grelhado ou no forno, carnes brancas ou de caça

### Dados Analíticos

Álcool Total	13,0
Acidez Total	4,6
Acidez Volátil	0,26
pH	3,51
SO2 Total	104
Açucares Totais	0,6
Alergénicos	Contém sulfitos

### Vinificação

Vinificação	Uvas suavemente prensadas, seguidas de um processo de decantação a frio. Sumo é transferido para cubas de temperatura controlada, onde é fermentado entre os 14 e 16 °C
-------------	---

Estágio	Estágio em cubas de inox até ao engarrafamento
---------	--

### Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 710 782
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710789
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

