SÉGUR ESTATES

QUINTA DA CENTIEIRA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Resumo

Cor	Tinto
Região	Vinho Regional Tejo
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2021
Álcool	13,0%
Castas	Cabernet Sauvignon

Notas de Prova

Tom	Rubi intenso
Nariz	Aroma a bagas silvestres com toques balsâmicos e notas de especiaria
Palato	Vigoroso, taninos integrados e um carácter varietal. Final fresco e elegante.
Temperatura de Serviço	16ºC-18ºC
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos, legumes grelhados
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Fermentação em cubas de inox durante 8 dias, seguido por um periodo de maceração pós fermentativa de 20 dias. Parte da fermentação maloláctica ocorreu em barricas.
Estágio	Barricas novas de Carvalho Francês durante 12 meses.

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Eco Borgonha
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 712 090
Peso bruto unidade	1,3
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866712097
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	7,8
Dimensões cx (cm)	25.5*17*29.5
Posição unidades na	Vertical
Cx/ Palete	95
Peso Líquido palete (L)	427,5
Peso Bruto palete (kg)	761
Dimensões palete (cm)	170*80*120