



# SÉGUR ESTATES

## D. JOANA GRANDE ESCOLHA

### Resumo

Cor	Branco
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2019
Álcool	12,5%
Castas	Arinto, Antão Vaz , Gouveio & Síria

### Notas de Prova

Tom	Dourado intenso
Nariz	Complexo com notas de citrinos, favo de mel e erva doce.
Palato	Equilibrado, frutado, fresco e persistente.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Peixe grelhado ou no forno, carnes brancas ou de caça
Alergénicos	Contém sulfitos

### Vinificação

Vinificação	Uvas suavemente prensadas, seguidas de um processo de decantação a frio. Sumo é transferido para barricas de carvalho francês de 225L, numa sala de temperatura controlada,, onde fermenta espontaneamente entre os 14 e 16 °C
Estágio	O vinho permanece sobre as borras finas durante cerca de um mês e estagiuo mais 12 meses nas barricas.

### Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Eco Borgonha Antik Carrée Antique
Fecho	Rolha natural
EAN Unidade	5 600 866 711 093
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866711090
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

