



SÉGUR ESTATES

QUINTA DA CENTIEIRA RESERVA

Resumo

Cor	Rosé
Região	Vinho Regional Tejo
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2022
Álcool	13%
Castas	Syrah

Notas de Prova

Tom	Cor toranja claro de aspecto muito brilhante.
Nariz	Nariz intenso, complexo e mineral, com notas de fruta branca (melão), fruta amarela (pêssegos e alperche) e flor de laranjeira bem integradas com notas subtis de canela e brioche.
Palato	Na boca mostra notas citrinas bem harmonizadas com as notas de fruta de caroço. Excelente acidez, bom corpo, estrutura e balanço. Final longo e refrescante.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Mariscos, salmão grelhado, sushi, salada de frango, massas ou por si só
Alergénicos	Contém sulfitos

Dados Analíticos

Álcool Total	13,3
Acidez Total	6,04
Acidez Volátil	0,27
pH	3,19
SO2 Total	55
Açúcares Totais	3,6
Alergénicos	Contains sulfites

Vinificação

Vinificação	Cachos directos à prensa, sem desengace e sem esmagamento, reduzindo ao máximo o contacto com a película da uva. Após decantação, o mosto fermentou a 13°C, tendo terminado a mesma em 6 barricas usadas de carvalho francês.
Estágio	6 meses de estágio em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros.

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Eco Borgonha
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 712 113
Peso bruto unidade	1,3
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866712110
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	7,8
Dimensões cx (cm)	25.5*17*29.5
Posição unidades na Cx/ Palete	Vertical
Peso Líquido palete (L)	427,5
Peso Bruto palete (kg)	761
Dimensões palete (cm)	170*80*120

