



SÉGUR ESTATES

OSSA PRIVATE SELECTION

Resumo

Cor	Branco
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2020
Álcool	13,0%
Castas	Arinto, Roupeiro & Antão Vaz

Notas de Prova

Tom	Cor citrica
Nariz	Aroma frutado jovem e intenso a abacaxi e pêsego com notas minerais subtis.
Palato	Boca com sabor equilibrado, notas frutadas mais frescas. Elegante de corpo médio, com um final agradável.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Peixe grelhado ou no forno, carnes brancas ou de caça

Dados Analíticos

Álcool Total	12,6
Acidez Total	6,2
Acidez Volátil	0,31
pH	3,49
SO2 Total	80
Açucars Totais	1,6
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	1 mês "Sur Lies" e 3 meses em barricas de Carvalho Francês

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa ECV Elite
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 866 710 898
Peso bruto unidade	1,245
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710895
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	7,47
Dimensões cx (cm)	34*23,5*15,5
Posição unidades na caixa	Vertical
Cx/ Palete	125
Peso Líquido palete (L)	562,5
Peso Bruto palete (kg)	953,75
Dimensões palete (cm)	185*120*80

