



SÉGUR ESTATES

BRANCO DO LAGAR

Resumo

Cor	Branco
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2019
Álcool	12,5%
Castas	Arinto, Síria e Rabo de Ovelha

Notas de Prova

Tom	Cor citrina brilhante
Nariz	Aroma exuberante de maracujá com notas florais
Palato	Com comprimento e final refrescante
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Mariscos e peixes no carvão, salada de frango e espargos ou queijos suaves
Alergénicos	Contém sulfitos

Dados Analíticos

Álcool Total	13,0
Acidez Total	4,6
Acidez Volátil	0,26
pH	3,51
SO2 Total	104
Açúcares Totais	0,6
Alergénicos	Contains sulfites

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 "Sur Lies" durante 1 mês

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa ECV Elite
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 602 012 602 705
Peso bruto unidade	1,245
Unidades por Caixa	6
ITF CX	0
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	7,47
Dimensões cx (cm)	34*23,5*15,5
Posição unidades na Cx/ Palete	Vertical
Peso Líquido palete (L)	562,5
Peso Bruto palete (kg)	953,75
Dimensões palete (cm)	185*120*80

