



SÉGUR ESTATES

ENCOSTAS DE ESTREMOZ RESERVA

Resumo

Cor	Tinto
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2018
Álcool	15,0%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca & Alicante Bouschet

Notas de Prova

Tom	Cor vermelha intensa
Nariz	Aroma intenso de ameixas pretas, mirtilos, chocolate e especiarias.
Palato	Elegante e complexo, com um final duradouro.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos, legumes grelhados

Dados Analíticos

Álcool Total	15,5
Acidez Total	5,2
Acidez Volátil	0,9
pH	3,86
SO2 Total	120
Açúcares Totais	0,8
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Fermentação em cubas de inox durante 8 dias, seguido por um período de maceração pós fermentativa de 20 dias. Parte da fermentação maloláctica ocorreu em barricas.
Estágio	Barricas novas de Carvalho Francês e Americano (25%) durante 18 meses. 12 meses de estágio em garrafa.

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Autor
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	-
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	0
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,4
Dimensões cx (cm)	34*23,5*15,5
Posição unidades na caixa	Vertical
Cx/ Palete	105
Peso Líquido palete (L)	472,5
Peso Bruto palete (kg)	902
Dimensões palete (cm)	185*120*80

