



# SÉGUR ESTATES

## QUINTA DA CENTIEIRA GRANDE RESERVA FIELD BLEND

### Resumo

Cor	Tinto
Região	Vinho Regional Tejo
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2020
Álcool	13,5%
Castas	Caladoc, Touriga Nacional & Syrah

### Notas de Prova

Tom	Intensidade profunda e tons púrpura
Nariz	Aroma floral, com notas de fruta preta, notas de framboesa e de barricas de carvalho
Palato	Fruta fresca com taninos abundantes e com uma acidez e corpo equilibrado. Final muito persistente, rico e gastronómico.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos, legumes grelhados
Alergénicos	Contém sulfites

### Dados Analíticos

Álcool Total	13,6
Acidez Total	5,98
Acidez Volátil	0,84
pH	3,71
SO2 Total	128
Açúcares Totais	0
Alergénicos	Contains sulfites

### Vinificação

Vinificação	Vindima conjunta das três castas. 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 durante 16 meses.

### Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Eco Borgonha Antik Carrée Antique
Fecho	Rolha natural
EAN Unidade	5 600 866 712 120
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866712127
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

