



SÉGUR ESTATES

ENCOSTAS DE ESTREMOZ SIGNATURE

Resumo

Cor	Tinto
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2019
Álcool	14,5%
Castas	Alicante Bouschet, Touriga Nacional & Touriga Franca

Notas de Prova

Tom	Rubi vivo
Nariz	Compota de frutos do bosque, pimenta preta e apontamentos balsâmicos, com a madeira perfeitamente integrada.
Palato	Tanino de qualidade, apoiado na acidez alta. Termina com bom volume, elegância e frescura.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos, legumes grelhados.

Dados Analíticos

Álcool Total	13,8
Acidez Total	5,1
Acidez Volátil	0,8
pH	3,75
SO2 Total	68
Açúcares Totais	0,6
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Fermentação em cubas de inox, seguido por um período de maceração pós fermentativa de 20 dias. Parte da fermentação maloláctica ocorreu em barricas.
Estágio	Barricas de Carvalho Francês durante 12 meses.

Dados Logísticos

Embalagem	Grf. Borgonha Prestige Ducasse
Fecho	Rolha Natural Microaolomerada
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)	17*31*25
Posição unidades na caixa	Horizontal
Cx/ Palete	88
Peso Líquido palete (L)	396
Peso Bruto palete (kg)	759,2
Dimensões palete (cm)	155*120*80

