



# SÉGUR ESTATES

## CASTELO DE ESTREMOZ

### Resumo

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| Cor              | Rosé                                  |
| Região           | Regional Alentejano                   |
| Conteúdo/Content | 750ml                                 |
| Ano              | 2022                                  |
| Álcool           | 12,5%                                 |
| Castas           | Touriga Nacional, Castelão & Aragonez |

### Notas de Prova

|                        |                                                                         |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Tom                    | Rosa Salmonado                                                          |
| Nariz                  | Aromas frutados e sutis toques tropicais                                |
| Palato                 | Fruity nose with subtle tropical hints                                  |
| Temperatura de Serviço | 10°C-12°C                                                               |
| Acompanhamento         | Mariscos, salmão grelhado, sushi, salada de frango, massas ou por si só |

### Dados Analíticos

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Álcool Total    | 12,5            |
| Acidez Total    | 5,5             |
| Acidez Volátil  | 0,46            |
| pH              | 3,55            |
| SO2 Total       | 113             |
| Açúcares Totais | 0,6             |
| Alergênicos     | 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     | Estágio "Sur Lies" durante 1 mês                                                                                                                                        |

### Dados Logísticos

|                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| Embalagem                 | Garrafa Bordalesa ECV Elite   |
| Fecho                     | Rolha natural microaglomerada |
| EAN Unidade               | 5 608 250 276 203             |
| 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 caixa | Vertical                      |
| Cx/ Palete                | 125                           |
| Peso Líquido palete (L)   | 562,5                         |
| Peso Bruto palete (kg)    | 953,75                        |
| Dimensões palete (cm)     | 185*120*80                    |

