



SÉGUR ESTATES

MONTE DE ESTREMOZ GRANDE RESERVA

Resumo

Cor	Tinto
Região	Regional Alentejano
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2018
Álcool	14,0%
Castas	Touriga Nacional, Alicante Bouschet & Cabernet Sauvignon

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
Alergénicos	Contém sulfitos

Dados Analíticos

Álcool Total	15,5
Acidez Total	5,2
Acidez Volátil	0,9
pH	3,86
SO2 Total	120
Açucares Totais	0,8
Alergénicos	Contains sulfites

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	5 600 866 712 311
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866712318
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,4
Dimensões cx (cm)	34*23,5*15,5
Posição unidades na Cx/ Palete	Vertical 105
Peso Líquido paleta (L)	472,5
Peso Bruto paleta (kg)	902
Dimensões paleta (cm)	185*120*80

