



SÉGUR ESTATES

SCALAB GRANDE RESERVA FIELD BLEND

Resumo

Cor	Tinto
Região	Vinho Regional Tejo
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2019
Álcool	13,5%
Castas	Caladoc, Touriga Nacional & Syrah

Notas de Prova

Tom	Cor vermelha intensa
Nariz	Agradável e perfumado de aromas a frutos pretos, framboesas, violetas, e ligeiras notas tostadas e fumadas.
Palato	Muito frutado e mineral. Taninos bem integrados e acidez gulosa.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes vermelhas ou de caça, queijos intensos, legumes grelhados

Dados Analíticos

Álcool Total	13,6
Acidez Total	4,26
Acidez Volátil	0,51
pH	3,64
SO2 Total	55
Açúcares Totais	0,6
Alergénicos	Contém sulfitos

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	5 600 866 710 591
Peso bruto unidade	1,4
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600866710598
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

