



SÉGUR ESTATES

S DE SAGRADO

Resumo

Cor	Tinto
Região	Douro DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	2017
Álcool	13,5%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Sousão e Rufete

Notas de Prova

Tom	Rubi
Nariz	Frutos vermelhos maduros, toque especiado.
Palato	Seco com taninos gulosos. Frutado e especiado, bom corpo e final persistente.
Temperatura de Serviço	16°C-18°C
Acompanhamento	Carnes brancas, cabrito no forno, polvo à lagareiro, arroz de pato

Dados Analíticos

Álcool Total	14,0
Acidez Total	5,3
Acidez Volátil	0,6
pH	3,67
SO2 Total	73
Açúcares Totais	3,3
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Uvas colhidas e selecionadas a mão. 50% pisadas a pé com início da fermentação em lagares de granito. As restantes foram prensadas suavemente, com 3 dias de maceração a frio. Fermentação em temperatura controlada.
Estágio	As uvas provenientes dos lagares de granito envelheceram em barricas de carvalho francês por 6 meses. O restante lote estagiou em cubas de aço inoxidável.

Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa Bordalesa Esfera
Fecho	Rolha natural microaglomerada
EAN Unidade	5 600 378 250 615
Peso bruto unidade	1,245
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600378250612
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

