



SÉGUR ESTATES

QUINTA DO SAGRADO TAWNY RESERVA

Resumo

Cor	Tawny
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	NV
Álcool	20%
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão

Notas de Prova

Tom	Cor mogno transparente.
Nariz	Bouquet complexo e intenso, com notas de frutas secas, como passas, figos, nozes e frutos maduros em calda, grande persistência aromática.
Palato	Na boca apresenta uma textura sedosa, muito equilibrada. Final de boca fresco e longo.
Temperatura de Serviço	12°C-14°C
Acompanhamento	Ligeiramente fresco é o acompanhamento perfeito para entradas salgadas e queijos. Harmoniza muito bem com sobremesas à base de frutos secos ou doçaria conventual.

Dados Analíticos

Álcool Total	20,10% vol.
Acidez Total	4,10 g/l
Acidez Volátil	0,40 g/l
pH	3,79
SO2 Total	50 mg/l
Açúcares Totais	109 g/l
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	De qualidade superior, o Quinta do Sagrado Tawny Reserva é resulta do processo de vinificação que ocorre em cubas de aço inoxidável com 1 dia de pré-fermentação e maceração e 2 dias de fermentação.
Estágio	O Quinta do Sagrado Tawny Reserva teve uma seleção de vinhos velhos envelhecidos em cascos de carvalho.

Dados Logísticos

Embalagem	Porto Tradicional Vintage
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 600 378 252 114
Peso bruto unidade	1,35
Unidades por Caixa	6
ITF CX	-
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,1
Dimensões cx (cm)	30,5x24x16
Posição unidades na caixa	Vertical
Cx/ Palete	105
Peso Líquido paleta (L)	472,5
Peso Bruto paleta (kg)	870,5
Dimensões paleta (cm)	155*120*80

