



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



SEQUEIRINHA RESERVA TINTO 2018

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

ENÓLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Vinificação suave a temperaturas médias.

Fermentação maloláctica parcial em madeira. Estágio de 12 meses em carvalho francês.

ÁLCOOL: 13,1 % AÇÚCAR: 5,0 g/dm³

ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/dm³ pH: 3,60

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA- Fresco, aroma a frutos vermelhos com um paladar atraente e taninos suaves e distintos. Um vinho vibrante.

ARMAZENAMENTO – Beber ou guardar.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Ideal para acompanhar com carne assada. Aprecie a 15°C.