



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



SEQUEIRINHA RESERVA 2020 VINHO TINTO DOC DOURO

REGIÃO – Douro / Baixo Corgo

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Touriga Nacional (20%), Touriga Franca
(50%), Tinta Roriz (30%)

VINIFICAÇÃO – Desengace total, fermentação alcoólica à temperatura de 26°C, maceração longa mas suave com contacto pelicular. Envelhecido parcialmente durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

ÁLCOOL: 13,5 % Vol. AÇÚCAR: < 5,0 g/L

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/dm³ pH: 3,58

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA- Cor rubi brilhante, aromas elegantes e expressivos evocando frutos vermelhos, frutos silvestres maduros e nuances de amêndoa torrada. Bem equilibrado, encorpado, sedoso, com taninos presentes no final longo.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Acompanha bem todo o tipo de carne de vitela e borrego, grelhada ou com molhos, massas e queijos curados.

CONSERVAÇÃO – Conservar em local fresco e seco ou beber a 17°C.