



# SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



## SEQUEIRINHA DOURO BRANCO 2018

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Arinto, Gouveio, Viosinho

ENÓLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Vinificação suave a baixas temperaturas de forma a obter vinhos frutados agradáveis. Estágio de 4 meses em cubas de inox.

ÁLCOOL: 12,3 %    AÇÚCAR: 2,3 g/dm<sup>3</sup>

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/dm<sup>3</sup>    pH: 3,37

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Após um breve estágio, revela um aroma fresco com notas florais e citrinos, e com um final de boca frutado.

ARMAZENAMENTO – Beber ou guardar.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Excelente como aperitivo, com marisco, pizzas, massas ou petiscos. Decante e aprecie fresco a 8/10°C.