



# SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



## SEQUEIRINHA VINHO BRANCO DOC DOURO 2018

REGIÃO – Douro / Baixo Corgo

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Arinto (20%), Rabigato (40%), Gouveio (40%)

VINIFICAÇÃO – Desengace total, suave e delicada prensagem pneumática em atmosfera inerte seguida de fermentação em cubas de inox durante 3 semanas a baixa temperatura (13°C). Estágio de 2 meses em garrafa.

ÁLCOOL: 12,5% Vol. AÇÚCAR: 2,8 g/L

ACIDEZ TOTA: 4,6 g/dL pH: 3,66

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Amarelo pálido. Aroma bastante cítrico com notas de pêssego, ameixa branca e notas florais, tudo muito puro e fresco. Na boca é frutado e alegre, brilhante e jovem, vivo e fresco. Um sutil amargo cítrico dá-lhe carácter e um final persistente e refrescante.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO – Excelente como aperitivo ou para acompanhar vários petiscos, saladas ligeiras, mariscos cozidos ao vapor e peixes brancos grelhados.

CONSERVAÇÃO – Conservar em local fresco e seco ou beber já a 8°C.