



SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE

FRANÇAIS



SEQUEIRINHA VIN BLANC DOC DOURO 2018

RÉGION – Douro / Baixo Corgo

PAYS – Portugal

CLIMAT – Méditerranéen

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

VINIFICATION – Eraftage total, pressurage pneumatique délicat sous atmosphère inerte, suivi d'une fermentation en cuve inox pendant 3 semaines à basse température (13°C). Vieilli 2 mois en bouteille.

ALCOOL : 12,5 % Vol. SUCRE : 2,8 g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,6 g/dL pH : 3,66

BOTEILLE : 750 ml

NOTES DE DEGUSTATION – Jaune pâle. Arôme assez citronné avec des notes de pêche, de prune blanche et florales, le tout très pur et frais. En bouche, il est fruité et joyeux, vif et jeune, croquant et frais. Une subtile amertume de zeste d'agrumes apporte du caractère et une finale persistante et rafraîchissante.

SUGGESTIONS D'ACCORD - Excellent à l'apéritif ou pour accompagner une variété d'apéritifs, salades légères, fruits de mer cuits à la vapeur et poissons blancs grillés.

CONSERVATION – Conserver dans un endroit frais et sec ou boire à 8°C.