



# SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



## SEQUEIRINHA VINHO TINTO DOC DOURO 2021

REGIÃO – Douro / Baixo Corgo

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrâneo

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

VINIFICAÇÃO – Desengace total, maceração longa mas suave com contacto pelicular e fermentação alcoólica à temperatura de 26°C. Uma pequena parte do lote estagiou em madeira durante 4 meses.

ÁLCOOL: 13 % Vol. AÇÚCAR: <5,0 g/L

ACIDEZ TOTAL: 5,1 g/dm<sup>3</sup> pH: 3,68

GERRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Cor rubi intensa e brilhante. Aromas expressivos a frutos vermelhos maduros, compota de amoras, frutos silvestres e especiarias. Muito elegante, redondo e macio na boca, bastante suculento, sobressaindo as notas frutadas, cheio de sabor e equilíbrio.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO – Harmoniza muito bem com uma grande variedade de carnes, enchidos, pizzas e massas e pratos de carne.

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