



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



SEQUEIRINHA PORTO VINTAGE 2020

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz

ENÓLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Pisa tradicional em lagares de granito.

ÁLCOOL: 20,99 % AÇÚCAR: 118,0 g/dm³

ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/dm³ pH: 3,78

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Este vinho guarda a essência de um dos melhores anos de sempre na Quinta de Marrocos. Fruto da pisa a pé tradicional em lagar de pedra, repousou 2 anos em balseiros de madeira. Surpreende pela profunda cor rubi e notável persistência aromática, a fruta preta madura com notas de chocolate negro. Denso e complexo na boca, com final longo e persistente, é um prazer para degustar jovem ou por longos anos.

ARMAZENAMENTO – Guardar ou beber a 16/18°C.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Perfeito com queijos fortes, sobremesas de chocolate negro ou de frutos vermelhos, como cheesecake e a panna cotta.