



# SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE



## SEQUEIRINHA PORTO ROSÉ

**TERROIR** - Le vignoble est situé dans la région du Douro, au Nord-Est du Portugal, à climat méditerranéen. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schistes.

**ENCEPAGEMENT** – Tinta Barroca

**CENOLOGUE**– Joana Duarte et Rita Sequeira

**VINIFICATION** – Vin de couleur rosée obtenu à travers une macération légèrement intense de raisins noirs, dépourvu de phénomènes d'oxydation durant sa conservation.

**ALCOOL**: 19,7 %    **SUCRE**: 102 g/dm<sup>3</sup>

**ACIDITÉ TOTALE**: 4,02 g/dm<sup>3</sup>    **pH**: 3,77

**BOUTEILLE**: 500 ml

**DEGUSTATION** – Entrainant, enivrant et noble comme un tour de valse, ce Vin de Porto, naît de la macération douce de raisins noirs, à travers une méthode (=un savoir-faire) classique. D'une profonde couleur rosée, aux arômes de grenade mûre et de fraises. C'est un vin frais, léger et authentique.

**SERVICE** – Servir frais à 4°C.

**ACCORD METS-VIN** – Une finale délicate, une jolie larme, pour accompagner des desserts glacés et aux fraises.