



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



SEQUEIRINHA DOURO RESERVA BRANCO 2018

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Arinto, Rabigato, Gouveio

ÉNOLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Desengace total, prensagem pneumática suave e delicada em atmosfera inerte. Fermentação alcoólica a temp. de 15°C.

ÁLCOOL: 13,1 % AÇÚCAR: 0,6 g/dm³

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/dm³ pH: 3,36

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Frutado com exuberantes notas exóticas/tropicais, onde se destacam a manga e a papaia. Nuances florais, de citrinos e ligeiro abaunilhado.

ARMAZENAMENTO – Guardar ou beber a 8°C.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS - Excelente como aperitivo ou para acompanhar charcutaria ligeira, pratos à base de peixes, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios.