



# SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE

FRANÇAIS



## SEQUEIRINHA RESERVA 2021 VIN BLANC DOC DOURO

RÉGION – Douro / Baixo Corgo

PAYS – Portugal

CLIMAT – Méditerranéen

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

VINIFICATION – Eraftage total, pressurage pneumatique doux et délicat sous atmosphère inerte. Fermentation alcoolique à une température de 15°C.

Partiellement vieilli en bois et quelques mois en bouteille

ALCOOL : 13,0 % Vol. SUCRE : <5,0 g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,9 g/dL pH : 3,54

BOUTEILLE : 750 ml

NOTES DE DEGUSTATION – Couleur intense d'agrumes avec des tons verdâtres. Assez fruité, concentré sur les notes citriques, les feuilles et le zeste de citron et de mandarine, quelques fruits tropicaux de mangue et de banane, de légères notes fumées. Plein et crémeux, mais toujours léger et élégant, frais et assez attrayant.

SUGGESTIONS D'ACCORD – Parfait à l'apéritif ou pour accompagner du risotto aux fruits de mer, des poissons fumés, des saveurs fortes ou des poissons rôtis, des viandes blanches grillées et des fromages de chèvre

CONSERVATION – Conserver dans un endroit frais et sec ou boire à 10°C.