



# SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA

PORTUGUÊS



## SEQUEIRINHA TAWNY 50 ANOS

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Mistura de castas autorizadas na região do Douro que se encontram em vinhas velhas, na sub-região do Baixo Corgo.

ENÓLOGA – Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Pisa tradicional em lagares de granito.

ÁLCOOL: 19,45 %    AÇÚCAR: 130 g/dm<sup>3</sup>

ACIDEZ TOTAL: 5,67 g/dm<sup>3</sup>    pH: 3,55

GARRAFA: 750ml

NOTAS DE PROVA – Apresentando tons ricos de âmbar e ouro velho, este Tawny revela aromas sublimes de frutas secas, nozes e uma mistura delicada de especiarias. No paladar sentem-se as camadas de sabores complexos que incluem caramelo macio, *toffee* e um toque de especiarias exóticas, complementadas por uma textura sedosa e um final longo e suave de baunilha e carvalho tostado.

ARMAZENAMENTO – Sujeito a criar depósito. Não congelar. Guardar ou beber a 14/16°C.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Acompanha muito bem pratos refinados, como sobremesas de frutas caramelizadas, tortas de nozes e chocolate, ou queijos intensos, como Gouda envelhecido e Roquefort. Este vinho é o complemento perfeito para uma refeição sofisticada ou uma experiência de degustação descontraída com amigos e familiares.