



SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE

FRANÇAIS



SEQUEIRINHA TAWNY 10 ANS

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 Amarela, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

GENOLOGUE– Joana Duarte et Rita Sequeira

VINIFICATION – Foulage aux pieds dans des cuves de granit.

ALCOOL: 19,7 % **SUCRE**: 114,0 g/dm³

ACIDITÉ TOTALE: 4.4g/dm³ **pH**: 3,61

BOUTEILLE: 750ml / 50ml

DEGUSTATION – Ce porto vieilli dans de vieux fûts fait découvrir des plaisirs intenses. Avec des notes de noix et une finale longue, c'est la compagnie idéale pour les amateurs de chocolat noir et de cigarillos : le choix de la famille Sequeira pour les moments de plaisirs.

SERVICE – Conserver ou boire à 16/17°C.

ACCORD METS-VIN – Idéal avec les produits fumés, les fromages, le gâteau aux noix, le chocolat noir.