



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



SEQUEIRINHA DOC BRANCO 2022

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Arinto, Gouveio, Viosinho

ENÓLOGA – Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Desengace total, prensagem pneumática suave e delicada em atmosfera inerte. Fermentação em cubas de inox a baixa temperatura.

ÁLCOOL: 12,5 % AÇÚCAR: 0,71 g/dm³

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/dm³ pH: 3,40

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Após um breve estágio, surge com aroma floral e cítrico muito fresco, com vivo final frutado.

ARMAZENAMENTO – Beber ou guardar.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Perfeito como aperitivo, com marisco, pizzas, massas ou pratos leves. Servir fresco a 8/10°C.