



# SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA

PORTUGUÊS



## SEQUEIRINHA COLHEITA 2013

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Seleção de castas autorizadas na região do Douro, provenientes de vinhas velhas.

ENÓLOGA – Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Pisa “suave” tradicional em lagares de granito.

ÁLCOOL: 19,10 %    AÇÚCAR: 111,0 g/dm<sup>3</sup>

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/dm<sup>3</sup>    pH: 3,37

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Vinho envelhecido em cascos velhos de carvalho onde adquiriu complexidade e elegância e desenvolveu uma cor profunda com reflexos âmbar/alaranjado. Revela aromas a cacau, especiarias, balsâmico e frutos secos. Na boca tem uma intensidade notável, acompanhada por uma acidez equilibrada que realça o carácter persistente.

ARMAZENAMENTO – Guardar ou beber a 14/16°C.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Harmoniza perfeitamente com queijos envelhecidos, chocolates finos ou como uma indulgência após a refeição.