



# SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE

FRANÇAIS



## SEQUEIRINHA TAWNY 20 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** – Touriga nacional, Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Barroca

**CENOLOGUE**– Joana Duarte et Rita Sequeira

**VINIFICATION** – Foulage aux pieds dans des cuves de granit.

**ALCOOL**: 19,4 %    **SUCRE**: 111,0 g/dm<sup>3</sup>

**ACIDITÉ TOTALE**: 4.1g/dm<sup>3</sup>    **pH**: 3,62

**BOUTEILLE**: 750ml / 50ml

**DEGUSTATION** – Produit avec des raisins d'excellente qualité de nos vignobles de la vallée du Douro. Vinifié dans les lagares traditionnelles et foulage au pied tranquille. Ce mélange d'une complexité unique sans perdre la saveur des fruits plus jeunes et frais. Ce vin a une couleur ambrée fauve vibrante et de riches arômes de figes et de raisins secs avec des notes de fruits secs. En bouche, il est élégant et doux.

**SERVICE** – Conserver ou boire à 14/16°C.

**ACCORD METS-VIN** – Il est parfait à l'apéritif ou après le dîner avec des desserts à base d'œufs, de fruits secs et de glace à la vanille.