



# SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA

PORTUGUÊS



## SEQUEIRINHA COLHEITA 2010

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Fernão Pires, Gouveio, Malvasia e Rabigato

ENÓLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Pisa tradicional em lagares de granito.

ÁLCOOL: 18,96 %    AÇÚCAR: 105 g/dm<sup>3</sup>

ACIDEZ TOTAL: 3,6 g/dm<sup>3</sup>    pH: 3,49

GARRAFA: 750ml / 50ml

NOTAS DE PROVA – A família Correia de Sequeira convida-nos para um encantador passeio pelas vinhas neste vinho envolvente e aromático. De cor palha dourada, com aromas a flor de laranjeira e frutos secos, leves notas de mel e tostadas do estágio em madeira. Na boca lembra alperce, tangerina e especiarias.

ARMAZENAMENTO – Guardar ou beber a 8/10°C.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Com fresca acidez e elegante final convida à companhia de tartes de amêndoa ou maçã e sobremesas de fruta.