



SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE

FRANÇAIS



SEQUEIRINHA RESERVA 2020 VIN ROUGE DOC DOURO

RÉGION – Douro / Baixo Corgo

PAYS – Portugal

CLIMAT – Méditerranéen

CÉPAGES – Touriga Nacional (20%), Touriga Franca (50%), Tinta Roriz (30%)

VINIFICATION – Raflage total, fermentation alcoolique à une température de 26°C, macération longue mais douce avec contact pelliculaire. Partiellement élevé pendant 6 mois en fûts de chêne français.

ALCOOL : 13,5 % Vol. SUCRE : <5,0 g/L

ACIDITE TOTALE : 5,4 g/dm³ pH : 3,58

BOUTEILLE : 750 ml

PRODUCTION : 40.000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION - Rubis brillant, Arômes élégants et expressifs, évoquant les baies rouges, les fruits des bois mûrs et les nuances d'amandes grillées. Bien équilibré, corsé, soyeux, avec une certaine adhérence des tanins dans la longue finale.

SUGGESTIONS D'ACCORD – Il s'accordera avec toutes sortes de viandes de veau et d'agneau, qu'elles soient grillées ou en sauces, plats de pâtes et fromages affinés.

CONSERVATION – Conserver dans un endroit frais et sec ou boire à 17°C.