



# SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE

FRANÇAIS



## SEQUEIRINHA VIN ROUGE DOC DOURO 2021

RÉGION – Douro / Baixo Corgo

PAYS – Portugal

CLIMAT – Méditerranéen

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

VINIFICATION – Eraflage total, macération longue mais douce avec contact pelliculaire et fermentation alcoolique à une température de 26°C. Une petite partie du lot a vieilli sous bois pendant 4 mois.

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

ACIDITE TOTALE : 5,1 g/dm<sup>3</sup> pH : 3,68

BOUTEILLE : 750 ml

NOTES DE DEGUSTATION – Robe rubis brillante intense. Arômes expressifs et mûrs de fruits rouges, de confiture de mûres, de baies sauvages et d'épices. Très élégant, rond et onctueux en bouche, assez juteux, les notes fruitées ressortent, pleines de saveur et d'équilibre.

SUGGESTIONS D'ACCORD - Se marie très bien avec une grande variété de viandes, saucisses fumées, pizzas et plats de pâtes et de viande.

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