



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



SEQUEIRINHA COLHEITA 2003

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

ENÓLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Pisa tradicional em lagares de granito.

ÁLCOOL: 19,52 % AÇÚCAR: 109,0 g/dm³

ACIDEZ TOTAL: 4,2 g/dm³ pH: 3,59

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Este cativante Vinho do Porto envelhecido em barricas de carvalho é a escolha da família para abrir ou fechar refeições especiais. É um vinho denso e complexo, de rica cor âmbar e sedutores aromas abauilhados, a especiarias e frutos secos. O seu equilíbrio entre doçura e frescura, com um longo final convidam a harmonias perfeitas com entradas, queijos e doces.

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

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – É perfeito a acompanhar entradas, queijos e doces.