



# SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE



## SEQUEIRINHA COLHEITA 2010

**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** – Fernão Pires, Gouveio, Malvasia e Rabigato

**CENOLOGUE**– Joana Duarte et Rita Sequeira

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

**ALCOOL**: 18,96 %    **SUCRE**: 105,0 g/dm<sup>3</sup>

**ACIDITÉ TOTALE**: 3,6 g/dm<sup>3</sup>    **pH**: 3,49

**BOUTEILLE**: 750ml / 50ml

**DEGUSTATION** – La famille Correia de Sequeira nous invite pour une charmante promenade à travers les vignes avec ce vin envoûtant. Couleur paille dorée,

aux riches arômes de fleur d'oranger et fruits secs, et de légères notes de miel et pain grillé provenant de l'élevage en barrique. En bouche ça rappelle l'abricot, la mandarine et les épices.

**SERVICE** – Conserver ou boire à 8/10°C.

**ACCORD METS-VIN** – Son l'acidité fraîche et l'arrière-goût élégant invitent la compagnie des tartes aux amandes ou aux pommes, et entremets fruités