



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



SEQUEIRINHA PORTO ROSÉ

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Tinta Barroca

ENÓLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Vinho de cor rosada obtido por maceração pouco intensa de uvas tintas e em que não se promovem fenómenos de oxidação durante a sua conservação.

ÁLCOOL: 19,7 % AÇÚCAR: 102 g/dm³

ACIDEZ TOTAL: 4,02 g/dm³ pH: 3,77

GARRAFA: 500 ml

NOTAS DE PROVA – Convidativo e elegante como uma valsa. Assim é este Vinho do Porto nascido da maceração suave de uvas tintas, pelo método clássico. De profunda cor rosada, com aromas a romã madura e morangos, é fresco e leve, sem perder a seriedade. De final delicado, com boa lágrima.

ARMAZENAMENTO – A garrafa deve ser protegida da luz e da humidade a uma temperatura constante (16°C a 18°C). Servir fresco a 4°C

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Convida a sobremesas geladas e de morangos.