



SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE



SEQUEIRINHA PORTO ROSÉ

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 – Tinta Barroca

CENOLOGUE– Joana Duarte et Rita Sequeira

VINIFICATION – Vin de couleur rosée obtenu à travers une macération légèrement intense de raisins noirs, dépourvu de phénomènes d'oxydation durant sa conservation.

ALCOOL: 19,7 % **SUCRE**: 102 g/dm³

ACIDITÉ TOTALE: 4,02 g/dm³ **pH**: 3,77

BOUTEILLE: 500 ml

DEGUSTATION – Entrainant, enivrant et noble comme un tour de valse, ce Vin de Porto, naît de la macération douce de raisins noirs, à travers une méthode (=un savoir-faire) classique. D'une profonde couleur rosée, aux arômes de grenade mûre et de fraises. C'est un vin frais, léger et authentique.

SERVICE – Servir frais à 4°C.

ACCORD METS-VIN – Une finale délicate, une jolie larme, pour accompagner des desserts glacés et aux fraises.