



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



SEQUEIRINHA RESERVA 2021 VINHO BRANCO DOC DOURO

REGIÃO – Douro / Baixo Corgo

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrâneo

CASTAS – Arinto (40%), Rabigato (20%), Gouveio (40%)

VINIFICAÇÃO – Desengace total, suave e delicada prensagem pneumática em atmosfera inerte. Fermentação alcoólica a 15°C. Parcialmente envelhecido em madeira e alguns meses em garrafa

ÁLCOOL: 13,0% Vol. AÇÚCAR: <5,0 g/L

ACIDEZ TOTAL: 4,9 g/dL pH: 3,54

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Cor citrina intensa com tons esverdeados. Bastante frutado, focado nas notas cítricas, folhas e raspas de limão e tangerina, alguma fruta tropical de manga e banana, ligeiras notas fumadas. Cheio e cremoso, mas ainda assim leve e elegante, fresco e bastante apelativo

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO – Perfeito como aperitivo ou para acompanhar arroz de marisco, peixe fumado, sabores intensos ou peixe assado, carnes brancas grelhadas e queijos de cabra

CONSERVAÇÃO – Conservar em local fresco e seco ou beber já a 10°C.