



SEQUEIRINHA

LE CHOIX DE LA FAMILLE

FRANÇAIS



SEQUEIRINHA PORTO VINTAGE 2020

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 – Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz

ŒNOLOGUE– Joana Duarte et Rita Sequeira

VINIFICATION – Foulage aux pieds dans des cuves de granit.

ALCOOL: 20,99 % **SUCRE**: 115,0 g/dm³

ACIDITÉ TOTALE: 5,2 g/dm³ **pH**: 3,78

BOUTEILLE: 750 ml

DEGUSTATION – Ce vin conserve l'essence d'une des meilleures années dans Quinta de Marrocos. Fruit d'un foulage traditionnel à pied dans des moulins de pierre, il a reposé 2 ans dans des cuves en bois. Il surprend par sa couleur rubis profond et sa persistance aromatique remarquable, de fruit noir mûr avec des notes de chocolat noir. Dense et complexe en bouche, avec une finale longue et persistante, il est un plaisir à déguster jeune ou pour de nombreuses années.

SERVICE – Conserver ou boire à 16/18°C.

ACCORD METS-VIN – Parfait avec les fromages intenses, le chocolat noir ou desserts aux fruits rouges, comme le cheesecake et panna cotta.