



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA

PORTUGUÊS



SEQUEIRINHA RESERVA BRANCO

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Malvasia Fina, Gouveio, Fernão Pires e Rabigato

ENÓLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Pisa tradicional em lagares de granito.

ÁLCOOL: 19,1 % AÇÚCAR: 121,0 g/dm³

ACIDEZ TOTAL: 3,3 g/dm³ pH: 3,67

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Este Porto de cor dourada transporta-nos até aos pomares da quinta. Pacientemente envelhecido em barricas antigas, combina requintados aromas a ameixa, notas de mel, marmelo e açafão. A sua doçura aveludada é perfeita para abrir ou fechar refeições da família.

ARMAZENAMENTO – Guardar ou beber a 10/12°C.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Ideal como digestivo ou a acompanhar queijos, frutos secos, pudins, compota de figos.