



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA

PORTUGUÊS



SEQUEIRINHA TAWNY 20 ANOS

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Touriga nacional, Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Barroca

ENÓLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Pisa tradicional em lagares de granito.

ÁLCOOL: 19,4 % AÇÚCAR: 111,0 g/dm³

ACIDEZ TOTAL: 4.1g/dm³ pH: 3,62

GARRAFA: 750ml / 50ml

NOTAS DE PROVA – Produzido com uvas de excelente qualidade das vinhas da Família no Vale do Douro. Vinificado nos típicos lagares e com a tradicional pisa a pé. Este vinho tem uma incomparável complexidade sem que perca a juventude e os sabores de frutas frescas. Este vinho apresenta uma cor dourada-âmbar vibrante e aromas ricos de figos e passas com notas de laranja e frutos secos. Na boca é elegante e suave.

ARMAZENAMENTO – Guardar ou beber a 14/16°C.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – É perfeito como aperitivo ou depois do jantar com sobremesas à base de ovos, frutos secos e gelado de baunilha.