



# SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA

PORTUGUÊS



## SEQUEIRINHA TAWNY 30 ANOS

REGIÃO – Douro

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Touriga Nacional, Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Barroca, Sousão

ENÓLOGA – Joana Duarte e Rita Sequeira

VINIFICAÇÃO – Pisa tradicional em lagares de granito.

ÁLCOOL: 19,06 % AÇÚCAR: 130 g/dm<sup>3</sup>

ACIDEZ TOTAL: 6,8 g/dm<sup>3</sup> pH: 3,31

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 apresenta uma cor dourada acastanhada e aromas intensos e complexos de caramelo, nozes e café. Na boca é cremoso e espesso, com notas intensas de café com um final longo, suave e aveludado.

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

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – Acompanha de forma fabulosa chocolate negro, mas também pode ser apreciado e servido como a própria sobremesa.