



# SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA

PORTUGUÊS



## SEQUEIRINHA TAWNY 40 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: 19,16 % AÇÚCAR: 126 g/dm<sup>3</sup>

ACIDEZ TOTAL: 6,1 g/dm<sup>3</sup> pH: 3,38

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-âmbar com tons esverdeados que denotam a sua grande idade. Na boca é intenso, desde delicados frutos e passas até caramelo tostado e chocolate, levando a um extraordinário final.

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.