



QUINTA DA SEQUEIRA

SINCE 1899

Produit:	QUINTA DA SEQUEIRA GRANDE RESERVA TINTO 2008
Type:	Vin du Domaine Appellation d'Origine Contrôlée du Douro (DOC) DOURO
Production moyenne:	6.826 bouteilles de 75 cl et 220 bouteilles magnum
Encépagement:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela et Tinta Barroca
Vinification:	Egrappage total suivi d'un broyage, macération à froid pendant 48 heures, 6 jours de fermentation en cuves ou pressoirs équipés d'un système de refroidissement et de contrôle de la température de fermentation, suivie d'une macération post-fermentaire pendant 2 semaines.
Température de fermentation:	16 – 28 °C
Elevage:	24 mois en barriques neuves de chêne français
ANALYSES EN LABORATOIRE:	
Masse volumique:	0,9917 g/cm ³
Teneur en alcool:	16,00 % vol. (20 °C)
Acidité totale:	5,25 g/dm ³ (acide tartrique)
pH:	3,72
Sucre résiduel	3,20 g/dm ³
COMMENTAIRES A LA DEGUSTATION:	
Couleur:	Grenat
Nez:	Très concentré, avec des notes boisées associées à des arômes de fruits des bois et de chocolat noir.
Bouche:	Equilibré en bouche avec des tanins mûrs et veloutés, lui conférant une excellente structure, harmonie et longévité. Final en bouche long et persistant.
Consommation:	Afin de conserver toutes ses caractéristiques, ce vin n'a subi aucune opération de filtration ou de stabilisation, d'où la formation naturelle d'un dépôt. Il est conseillé de le décanter 20 minutes avant de le servir à une température de 18 °C.
Accompagnement:	Se marie à la perfection avec des plats élaborés à base de viandes rouges ainsi qu'un plateau de fromages.
Œnologue:	José Conceição
