



QUINTA DA SEQUEIRA  
SINCE 1899

---

<b>PRODUTO:</b>	<b>QUINTA DA SEQUEIRA BRANCO 2020</b>
<b>Tipo:</b>	Vinho de Quinta Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
<b>Quantidade produzida:</b>	22000 garrafas de 75 cl e 300 garrafas de 150 cl
<b>Composição Varietal:</b>	Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio e Códega do Larinho
<b>Vinificação:</b>	Proveniente das melhores vinhas da Quinta da Sequeira, este vinho fermentou a baixas temperaturas, de forma a enaltecer todo o aroma e sabor das castas utilizadas.
<b>Equipamento de Fermentação:</b>	Pequenos depósitos de inox com sistema de refrigeração, para controlo da temperatura de fermentação.
<b>ANÁLISE LABORATORIAL:</b>	
<b>Teor Alcoólico:</b>	13,50 % vol. (20 °C)
<b>pH:</b>	3,20
<b>Acidez Total:</b>	5,3 g/dm <sup>3</sup> (ácido tartárico)
<b>Açúcares redutores:</b>	1,60 g/dm <sup>3</sup>
<b>NOTAS DE PROVA:</b>	
<b>Cor:</b>	Límpido e citrino
<b>Aroma:</b>	Fresco e muito frutado a ananás e manga.
<b>Paladar:</b>	Revela-se com uma acidez equilibrada. Final de boca longo e muito agradável
<b>CONSUMO:</b>	Servir a uma temperatura de 8 °C.
<b>GASTRONOMIA:</b>	Entradas, saladas, sushi, e todo o tipo de peixes e mariscos
<b>PRODUTOR:</b>	Mário Cardoso
<b>ENOLOGIA:</b>	Alexandra Pinto