



QUINTA DA SEQUEIRA

SINCE 1899

PRODUTO:	QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA TINTO 2018
Tipo:	Vinho de Quinta Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
Quantidade produzida:	14806 garrafas de 75 cl e 597 garrafas de 150cl
Composição Varietal:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinta Barroca
Vinificação:	Desengace total seguido de esmagamento; maceração a frio durante 24 horas; fermentação durante 6 dias, seguida da fermentação maloláctica
Temperatura de Fermentação:	18 – 28 °C
Equipamento de Fermentação:	Cuba rotativa horizontal em inox, equipada com sistema de refrigeração e controlo da temperatura de fermentação
Estágio:	Doze meses em barricas de carvalho francês com 1 utilização
ANÁLISE LABORATORIAL:	
Teor Alcoólico:	14,50 % vol. (20 °C)
Acidez Total:	5,60 g/dm ³ (ácido tartárico)
pH:	3,55
Açúcares Redutores:	0.8 g/dm ³
NOTAS DE PROVA:	
Cor:	Violeta escuro
Aroma:	Muito concentrado no nariz, com notas de madeira associada a frutos vermelhos compostados
Paladar:	Boca equilibrada com taninos firmes, resultando um vinho harmonioso, limpo e persistente
CONSUMO:	A fim de serem preservadas todas as suas características, este vinho não foi sujeito a qualquer operação de filtração ou estabilização, pelo que é natural a formação de depósito, devendo ser decantado 10 minutos antes de servir, a uma temperatura de 17 °C.
GASTRONOMIA:	Todo o tipo de carnes vermelhas, bem como tábua de queijos
PRODUTOR:	Mário Cardoso
ENOLOGIA:	Alexandra Pinto