



QUINTA DA SEQUEIRA
SINCE 1899

| | |
|------------------------------------|---|
| PRODUTO: | QUINTA DA SEQUEIRA ROSADO 2020 |
| Tipo: | Vinho de Quinta Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO |
| Quantidade produzida: | 4660 garrafas de 75 cl e 1000 garrafas de 150 cl |
| Composição Varietal: | Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Bastardo. |
| Vinificação: | Proveniente das uvas da Quinta da Sequeira, este vinho fermentou a baixas temperaturas, durante um período de três semanas. |
| Equipamento de Fermentação: | Pequenos depósitos de inox com sistema de refrigeração, para controlo da temperatura de fermentação, de forma a enaltecer todo o aroma e sabor das castas utilizadas. |
| ANÁLISE LABORATORIAL: | |
| Teor Alcoólico: | 13,00 % vol. (20 °C) |
| pH: | 3,22 |
| Acidez Total: | 5,50 g/dm ³ (ácido tartárico) |
| Açúcares redutores: | 2,1 g/dm ³ |
| NOTAS DE PROVA: | |
| Cor: | Rosa-salmão |
| Aroma: | Fresco e nariz a frutos vermelhos. |
| Paladar: | Revela-se com uma acidez equilibrada. Final de boca longo e muito agradável |
| CONSUMO: | Servir a uma temperatura de 7 °C. |
| GASTRONOMIA: | Entradas, saladas, sushi, e todo o tipo de peixes e mariscos |
| PRODUTOR: | Mário Cardoso |
| ENOLOGIA: | Alexandra Pinto |