



QUINTA DA SEQUEIRA
SINCE 1899

PRODUTO:	QUINTA SEQUEIRA GRANDE RESERVA BRANCO 2019
Tipo:	Vinho de Quinta
	Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
Quantidade produzida:	3600 garrafas de 75 cl e 100 garrafas de 150cl
Composição Varietal:	Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio e códega do Larinho
Vinificação:	Proveniente de vinhas com mais de cem anos, foi vinificado em barricas novas de carvalho francês, com controlo de temperatura.
Estágio:	Dozes meses em barricas novas de carvalho francês

ANÁLISE LABORATORIAL:

Massa Volúmica:	0,9883 g/cm ³
Teor Alcoólico:	14,50 % vol. (20 °C)
Acidez Total:	5,40 g/dm ³ (ácido tartárico)
pH:	3,18
Açúcares Redutores:	4,0 g/dm ³

NOTAS DE PROVA:

Cor:	Límpido e citrino
Aroma:	Intenso, fresco e frutado com notas de madeira e tosta.
Paladar:	Revela-se muito complexo, suave, com equilíbrio entre álcool e acidez. Final de boca muito longo, persistente e suave.
CONSUMO:	Servir a uma temperatura de 9°C
GASTRONOMIA:	Peixes assados, de preferência gordos, e mariscos.
PRODUTOR:	Mário Cardoso
ENOLOGIA:	Alexandra Pinto