



QUINTA DA SEQUEIRA

SINCE 1899

PRODUTO:	QUINTA DA SEQUEIRA GRANDE RESERVA TINTO 2016
Tipo:	Vinho de Quinta
	Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
Quantidade produzida:	3866 garrafas de 75 cl
Composição Varietal:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Vinhas Velhas.
Vinificação:	Desengace total seguido de esmagamento; maceração a frio durante 48 horas; fermentação durante 6 dias, em cuba rotativa horizontal ou lagares equipados com sistema de refrigeração e controlo de temperatura de fermentação, seguidamaceração pós-fermentativa durante duas semanas.
Temperatura de Fermentação:	16 – 28 °C
Estágio:	Vinte e quatro meses em barricas novas de carvalho francês.

ANÁLISE LABORATORIAL:

Massa Volúmica:	0,9927 g/cm ³
Teor Alcoólico:	15,50 % vol. (20 °C)
Acidez Total:	5,80 g/dm ³ (ácido tartárico)
pH:	3,51
Açúcares Redutores:	0,7 g/dm ³

NOTAS DE PROVA:

Cor:	violeta carregado
Aroma:	Muito concentrado no nariz, com notas de madeira associada a frutos silvestres pretos e chocolate negro.
Paladar:	Boca equilibrada com taninos maduros e aveludados, que lhe conferem uma excelente estrutura e harmonia, bem como longevidade. Final muito longo 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 quinze minutos antes de servir, a uma temperatura de 18 °C.
-----------------	--

GASTRONOMIA:	Pratos de carnes vermelhas elaborados, bem como tábua de queijos
---------------------	--

PRODUTOR:	Mário Cardoso
ENOLOGIA:	Alexandra Pinto