



QUINTA DA SEQUEIRA
SINCE 1899

PRODUTO:	QUINTA DA SEQUEIRA RABIGATO BRANCO 2019
Tipo:	Vinho de Quinta Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
Quantidade produzida:	4256 garrafas de 75 cl
Composição Varietal:	100% Rabigato
Vinificação:	Proveniente de uvas seleccionadas da casta Rabigato, este vinho fermentou a baixas temperaturas, de forma a manter todas as características das castas utilizadas.
Estágio:	Três meses em barricas de carvalho francês de Voges com uma utilização anterior.

ANÁLISE LABORATORIAL:

Teor Alcoólico:	13,50 % vol. (20 °C)
pH:	3,19
Acidez Total:	5,7 g/dm ³ (ácido tartárico)
Açúcares redutores:	2,2 g/dm ³

NOTAS DE PROVA:

Cor:	Jovem amarelo citrino.
Aroma:	Fresco e muito frutado com delicados aromas cítricos e notas de ananás e manga, com sugestões de flor de laranjeira e baunilha doce.
Paladar:	Revela-se com uma acidez muito equilibrada, cremoso, e um final de boca longo e muito agradável.
CONSUMO:	Servir a uma temperatura de 8 °C.
GASTRONOMIA:	Entradas, saladas, sushi, e todo o tipo de peixes e mariscos.
PRODUTOR:	Mário Cardoso
ENOLOGIA:	Alexandra Pinto