



QUINTA DA SEQUEIRA  
SINCE 1899

---

<b>PRODUTO:</b>	QUINTA DA SEQUEIRA ROSADO 2019
<b>Tipo:</b>	Vinho de Quinta Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
<b>Quantidade produzida:</b>	4350 garrafas de 75 cl e 700 garrafas de 150 cl
<b>Composição Varietal:</b>	Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Bastardo.
<b>Vinificação:</b>	Proveniente das uvas da Quinta da Sequeira, este vinho fermentou a baixas temperaturas, durante um período de três semanas.
<b>Equipamento de Fermentação:</b>	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:

<b>Teor Alcoólico:</b>	13,00 % vol. (20 °C)
<b>pH:</b>	3,27
<b>Acidez Total:</b>	5,10 g/dm <sup>3</sup> (ácido tartárico)
<b>Açúcares redutores:</b>	1,2 g/dm <sup>3</sup>

#### NOTAS DE PROVA:

<b>Cor:</b>	Rosa-salmão
<b>Aroma:</b>	Fresco e nariz a frutos vermelhos.
<b>Paladar:</b>	Revela-se com uma acidez equilibrada. Final de boca longo e muito agradável
<b>CONSUMO:</b>	Servir a uma temperatura de 7 °C.
<b>GASTRONOMIA:</b>	Entradas, saladas, sushi, e todo o tipo de peixes e mariscos
<b>PRODUTOR:</b>	Mário Cardoso
<b>ENOLOGIA:</b>	Alexandra Pinto