



QUINTA DA SEQUEIRA  
SINCE 1899

---

<b>PRODUTO:</b>	SEQUEIRA ROSÉ 2019
<b>Tipo:</b>	Vinho de Quinta Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
<b>Quantidade produzida:</b>	9.333 garrafas de 75cl
<b>Composição Varietal:</b>	Touriga Nacional, Touriga franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinta Barroca.
<b>Vinificação:</b>	Proveniente das uvas da Quinta da Sequeira, este vinho fermentou a baixas temperaturas, durante um período 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>	13,50 % vol. (20 °C)
<b>pH:</b>	3,34
<b>Acidez Total:</b>	5,3 g/dm <sup>3</sup> (ácido tartárico)
<b>Açúcares redutores:</b>	4,10 g/dm <sup>3</sup>

#### NOTAS DE PROVA:

<b>Cor:</b>	Límpido rosado
<b>Aroma:</b>	Fresco, e nariz a cerejas e frutos vermelhos.
<b>Paladar:</b>	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