



# QUINTA DA SEQUEIRA

SINCE 1899

<b>PRODUTO:</b>	QUINTA DA SEQUEIRA TINTO 2018
<b>Tipo:</b>	Vinho de Quinta Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
<b>Quantidade produzida:</b>	19139 garrafas de 750 ml 285 garrafas de 1500 ml 46 garrafas de 5000 ml 24 garrafas de 12000ml
<b>Composição Varietal:</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinta Barroca
<b>Vinificação:</b>	Desengace total seguido de esmagamento; fermentação durante 6 dias, em cubas equipadas com sistema de refrigeração e controlo da temperatura de fermentação, seguida da fermentação maloláctica.
<b>Temperatura de Fermentação:</b>	16 – 28 °C
<b>Estágio:</b>	Doze meses em barricas de carvalho francês usadas.

## ANÁLISE LABORATORIAL:

<b>Massa Volúmica:</b>	0,9937 g/cm <sup>3</sup>
<b>Teor Alcoólico:</b>	14,00 % vol. (20 °C)
<b>Acidez Total:</b>	5,50 g/dm <sup>3</sup> (ácido tartárico)
<b>pH:</b>	3,63
<b>Açúcares Redutores:</b>	2,20 g/dm <sup>3</sup>

## NOTAS DE PROVA:

<b>Cor:</b>	Vermelho muito intenso
<b>Aroma:</b>	Muito concentrado no nariz, com notas de madeira associada a frutos vermelhos compotados
<b>Paladar:</b>	Boca equilibrada com taninos discretos e macios, resultando um vinho harmonioso, limpo e persistente.

<b>CONSUMO:</b>	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 10 minutos antes de servir, a uma temperatura de 17 °C.
-----------------	--

<b>GASTRONOMIA:</b>	Todo o tipo de carnes vermelhas, bem como tábua de queijos
<b>PRODUTOR:</b>	Mário Cardoso
<b>ENOLOGIA:</b>	Alexandra Pinto