



QUINTA DA SEQUEIRA
SINCE 1899

PRODUTO:	QUINTA DA SEQUEIRA SAUVIGNON BLANC 2019
Tipo:	Vinho de Quinta – Vinho Regional Duriense
Quantidade produzida:	2.325 garrafas de 750 ml
Composição Varietal:	Sauvignon Blanc
Vinificação:	Proveniente de uvas selecionadas da casta Sauvignon Blanc, este vinho fermentou a baixas temperaturas, de forma a manter todas as características da casta utilizada.
Equipamento de Fermentação:	Pequenos depósitos de inox com sistema de refrigeração, para controlo da temperatura de fermentação.

ANÁLISE LABORATORIAL:

Massa Volúmica:	0,9877 g/cm ³
Teor Alcoólico:	14,00 % vol. (20 °C)
Acidez Total:	7,00 g/dm ³ (ácido tartárico)
pH:	3,08
Açúcares Redutores:	1,1 g/dm ³

NOTAS DE PROVA:

Cor:	Amarelo citrino
Aroma:	Nariz frutado com delicados aromas cítricos e notas de ananás e maracujá, com sugestões de flor de laranjeira
Paladar:	Boca equilibrada com boa acidez e cremosidade, que lhe confere um final muito agradável
CONSUMO:	Servir a uma temperatura de 8.º C
GASTRONOMIA:	Entradas, saladas, sushi e todo o tipo de peixes e mariscos
PRODUTOR:	Mário Cardoso
ENOLOGIA:	Alexandra Pinto