



QUINTA DA SEQUEIRA
SINCE 1899

PRODUTO:	QUINTA DA SEQUEIRA BRANCO 2019
Tipo:	Vinho de Quinta Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
Quantidade produzida:	22272 garrafas de 75 cl e 204 garrafas magnum de 150 cl
Composição Varietal:	Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio e Códega do Larinho
Vinificação:	Proveniente das melhores vinhas da Quinta da Sequeira, este vinho fermentou a baixas temperaturas, de forma a enaltecer todo o aroma e sabor das castas utilizadas.
Equipamento de Fermentação:	Pequenos depósitos de inox com sistema de refrigeração, para controlo da temperatura de fermentação.

ANÁLISE LABORATORIAL:

Teor Alcoólico:	13,50 % vol. (20 °C)
pH:	3,22
Acidez Total:	5,4 g/dm ³ (ácido tartárico)
Açúcares redutores:	2,10 g/dm ³

NOTAS DE PROVA:

Cor:	Límpido e citrino
Aroma:	Fresco e muito frutado a ananás e manga.
Paladar:	Revela-se com uma acidez equilibrada. 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