



#### CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca



#### DENOMINAÇÃO

D.O.C. Douro



#### VINIFICAÇÃO

Vinificação suave a baixas temperaturas de forma a obter vinhos frutados agradáveis.



#### COLHEITA

2022



**ÁLCOOL** 12.5 % Vol.

**ACIDEZ TOTAL** 5.8 gr/L

**PH** 3,22

**AÇÚCAR RESIDUAL** <2.7 gr/L



#### NOTAS DE PROVA

Cor salmão definido. Aroma expressivo e elegante a frutos vermelhos, com predominância de cereja, morango silvestre e framboesa. Nuances de cassis e gengibre. Bela expressão frutada, com equilíbrio bem conseguido pela conjugação da acidez crocante com a fruta vermelha viva e jovem. Corpo firme e final largo, refrescante e Gastronómico.



#### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Temperatura de serviço entre os 8º e 10ºC.

Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.



#### GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, acompanha bem peixes fumados, conservas, mariscos, pizzas, massas, pratos diversos de cozinha oriental.

#### ENÓLOGO

Rita Sequeira



#### PRODUTOR

Sequeirinha

