



QUINTA DA SEQUEIRA
SINCE 1899

PRODUTO:

Apelação:

Tipo:

Quantidade Produzida:

Variedades:

Produção e conservação:

PORTO SEQUEIRA VINTAGE 2024

Vinho do Porto produzido em região demarcada

Vinho de Quinta

2000 garrafas de 750 mL

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Barroca.

Vinho da colheita de 2024, engarrafado em 2026.

Análise Laboratorial:

Teor alcoólico:

20,00 % vol. (20 °C)

pH:

3,79

Baumé

4,7

Acidez Total:

3,60 g/dm³ (ácido tartárico)

Açúcares totais:

122,00 g/dm³

Notas de prova:

Cor:

Límpido de cor púrpura opaca

Aroma:

Frutos vermelhos e silvestres pretos bem maduros.

Prova:

Muito potente e rico, com excelente volume de boca, aveludado, doce, extremamente concentrado e muito persistente.

tente Consumo:

Consumir de preferência a 16°C.

Gastronomia:

Queijos azuis, queijos Portugueses como Serra da Estrela e Chocolate preto.