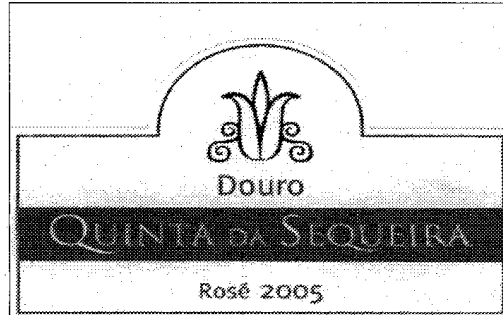


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>			■	Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>131839</b>
Título: <b>Quinta da Sequeira</b>				Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>11.7</b>
2006/08/05	JORNAL DE NOTÍCIAS – PRINCIPAL	Pág.66 Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Diária</b>	Inv.: <b>1270.00</b>

designação  
**Quinta da Sequeira**  
 origem  
**Douro; Branco 2005**  
 preço  
**9 euros**



Um “Branco” e um “Rosé” de 2005 muito bem feitos. Já aqui falámos do produtor Mário Cardoso e da sua Quinta da Sequeira, empresa familiar com vinhas próprias, em Foz Côa. Boas uvas e adequado trabalho de adega nos “2005” que hoje propomos. O “Branco”, de uvas Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio e Códega de vinhas com mais de 100 anos. O “Rosé”, das Tourigas Nacional e Franca e as Tintas Amarela e Barroca. Fermentados em inox e estágio (dois meses no primeiro, seis no segundo) em carvalho novo francês. Estão belíssimos, tirando partido da idade das vinhas e das castas. Aquele com grande equilíbrio de aromas e sabores, floral e acidez refrescante. O “Rosé”, com aromas da fruta, resultou mais cheio e persistente. Grau álcool: 13%. Enólogo: Jorge Sousa Pinto. Contacto: 26 176642; [www.quintadasequeira.com](http://www.quintadasequeira.com)