

**Cadão DOC Douro Reserva**  
**TINTO / 2023**



**CASTAS**

40% Touriga Franca | 20% Touriga Nacional | 20% Tinta Francisca | 10% Tinta Roriz | 10% Sousão

**TIPOS DE SOLOS**

Xistosos

**PROVA**

Cor vermelho/rubi. Aroma marcado por fruta madura e bagas e leve tostado do seu estágio em barrica. Na boca, surge aveludado e com os taninos bem polidos, termina com final longo e agradável.

**VINIFICAÇÃO**

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura. Maceração pelicular cuidada, com remontagens manuais e “délestages”. Fermentação malolática completa em cuba de inox.

**ESTÁGIO**

50% Carvalho francês e carvalho americano e 50% em cuba de inox.

**LONGEVIDADE PREVISTA**

+ 5 ANOS

**SERVIÇO**

Temperatura recomendada 15 – 18°C

**ANÁLISES**

Álcool: 14,5 % vol. | pH: 3,65 | Ac. Total: 5,0 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,1 g/100 ml

**ALERGÉNIOS**

Contém Sulfitos

**CAPACIDADE**

750 ml / 1500 ml / 3000 ml / 5000 ml

**EAN**

750 ml – 5601247031328  
1500 ml – 5601247031335  
3000 ml - 5601247313419  
5000 ml - 5601247313516

**Enólogo**

Nuno Felgar

Mateus & Sequeira Vinhos

Lugar do Cadão, EN 222 | 5130-602 São João da Pesqueira | Douro-Portugal

T. +351 254484053 (\*chamada para a rede fixa nacional

e-mail. [cadao@sapo.pt](mailto:cadao@sapo.pt) | [msv@mateusesequeiravinhos.com](mailto:msv@mateusesequeiravinhos.com)

[www.mateusesequeiravinhos.com](http://www.mateusesequeiravinhos.com)