

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/dm³ | Açucares: 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 | msv@mateusesequeiravinhos.com

www.mateusesequeiravinhos.com