



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## 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 a fruta madura com ligeiras notas vegetais que lhe dão alguma frescura de nariz, notas de coco a juntar aos aromas tostados. Paladar harmonioso no conjunto. Tanino redondo, volumoso e persistente.

### 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

### EAN

750 ml – 5601247031328

1500 ml – 5601247031335

### Enólogo

Nuno Felgar

### TABELA NUTRICIONAL



750ml



1500ml

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)