



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Cadão DOC Douro Reserva
TINTO / 2022



CASTAS

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

TIPO DE SOLOS

Xistosos

PROVA

De cor Vermelho rubi. Aroma a fruta madura com ligeiras notas vegetais e uma frescura de nariz, notas de coco a juntar aos aromas tostados. Paladar suave e harmonioso no conjunto. Tanino redondo, volumoso e persistente.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica regular e controlada em cuba de inox. Macerações peliculares e extrações cuidadas com remontagens manuais e délestages. Fermentação malolática completa em cubas de inox.

ESTÁGIO

50% Carvalho Francês, Carvalho americano (8 meses) e 50% em cuba de inox.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 10 ANOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Temperatura Recomendada 16 – 18°C

ANÁLISES

Álcool: 14,5 % vol. | pH: 3,76 | Ac. Total: 4,9 g/dm³ | Açúcares: 1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml / 1500 ml / 5000 ml

EAN

750 ml – 5601247031328

1500 ml – 5601247031335

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