



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS



Cadão Alvarinho **BRANCO / 2024**

CASTAS

Alvarinho

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor amarelo / limão. Ligeiro aroma floral com notas de citrinos e cascas de laranja. Intensidade e frescura na entrada de boca com o volume e estrutura a dar-lhe o equilíbrio perfeito.

VINIFICAÇÃO

Seleção criteriosa de talhões com vindima manual. Fermentação alcoólica com controlo. Receção das uvas com desengace total sem esmagamento das massas. Prensagem suave e decantação estática. Fermentação alcoólica regular e controlada.

ESTÁGIO

Cuba de inox com batonnage regular.

LONGEVIDADE PREVISTA

2 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 6 – 8°C

ANÁLISES

Álcool: 13,5 % vol. | pH: 3,18 | Ac. Total: 6,5 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247032233

Enólogo

Nuno Felgar

TABELA NUTRICIONAL



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