

ADAC

DOURO DOC

CADÃO MOSCATEL DOC DOURO

BRANCO



Moscatel Galego

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor dourada, aroma de fruta confitada, casca de laranja e compota. Muito elegante, mas concentrado. Macio na boca, doce e persistente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, muito seletiva, com critérios de maturação ótimos. Maceração pelicular e fermentação alcoólica com controle de temperatura em cubas de inox.

ESTÁGIO

Estágio parcial em barricas velhas e inox

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 anos

SERVIÇO

Temperatura recomendada 8-11 $^{\circ}$ C

ANÁLISES

Álcool: 17 % vol. | Baumé: 4,2 | pH: 3,46 | Ac. Total: 3,9 g/dm 3 | Açucares: 115 g/dm 3

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247032523

ENOLOGO

Nuno Felgar

Mateus & Sequeira Vinhos Lugar do Cadão, EN 222 | 51

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

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

e-mail. $\underline{\mathsf{cadao@sapo.pt}} \mid \mathsf{msv@mateusesequeiravinhos.com}$

www.mateusesequeiravinhos.com