



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## **CADÃO MOSCATEL DOC DOURO** BRANCO



### **CASTAS**

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°C

### **ANÁLISES**

Álcool: 17 % vol. | Baumé: 4,3 | pH: 3,46 | Ac. Total: 53,9 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 115 g/100 ml

### **ALEGÉRNIOS**

Contém Sulfitos

### **CAPACIDADE**

750 ml

### **EAN**

5601247032523

### **ENOLOGO**

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](mailto:cadao@sapo.pt) | [msv@mateusesequeiravinhos.com](mailto:msv@mateusesequeiravinhos.com)

[www.mateusesequeiravinhos.com](http://www.mateusesequeiravinhos.com)