



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## CLAMA RESERVA

TINTO / 2021

### CASTAS

50% Touriga Nacional | 50% Touriga Franca

### TIPOS DE SOLOS

Xistosos

### PROVA

Cor rubi. Aroma elegante e complexo, marcado pela fruta computada, notas florais e de especiarias. Excelente volume de boca, harmonioso, taninos equilibrados e final persistente e marcado por notas tostadas e de chocolate negro.

### VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pelicular ligeira. Fermentação malolática completa em cuba de inox.

### ESTÁGIO

Uma parte em barricas novas e o restante em barricas usadas, durante um período de 12 meses.

### LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

### SERVIÇO

Temperatura recomendada 15 – 18°C

### ANÁLISES

Álcool: 14,5 % vol. | pH: 3,78 | Ac. Total: 4,9 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,1 g/100 ml

### ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

### CAPACIDADE

750 ml

### EAN

750 ml - 5601247041327



**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)

FT.48/2