



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/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml | 1.5 lts | 5lts

EAN

750 ml - 5601247413513

1.5 lts – 5601247413513

5 lts - 5601247413513

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