



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Clama DOC Douro

BRANCO / 2024



CASTAS

Gouveio | Códega do Larinho

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor citrina. Aroma floral e com notas de fruta e caroço. Na boca surge fresco, marcado por uma boa acidez e com final equilibrado e persistente.

VINIFICAÇÃO

Uvas com desengace total e sem esmagamento, seguido de um ligeiro esgotamento das massas. Clarificação do mosto por decantação. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura durante aproximadamente 25 a 30 dias.

ESTÁGIO

Cuba de inox com 'bâtonnage'

LONGEVIDADE PREVISTA

2 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 8 – 10°C

ANÁLISES

Álcool: 12,5 % vol. | pH: 3,22 | Ac. Total: 6,4 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247421235

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