



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS



Clama DOC Douro

BRANCO / 2024

CASTAS

Gouveio | Códega do Larinho

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cítrico esverdeado. Boa intensidade floral e algumas nuances de fruto de caroço. Entrada muito fresca que se prolonga pela boca toda. Final intenso em sensações cítricas, acidez vincada a dar grande equilíbrio.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e sem esmagamento das massas. Prensagem a baixas pressões e decantação estática a baixa temperatura. Fermentação alcoólica regular e controlada.

ESTÁGIO

Cubas de inox e *batonnage* regular.

LONGEVIDADE PREVISTA

5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 10-12°C

ANÁLISES

Álcool: 12,5 % vol. | pH: 3,17 | Ac. Total: 5,9 g/dm³ | Açúcares: 1,1 g/dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247421235

ENOLOGIA

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