

## GRAVURAS DO CÔA DOC Douro Moscatel BRANCO



### CASTAS

Moscatele Galego

### TIPOS DE SOLOS

Xistosos

### PROVA

Cor dourada, aroma de fruta confitada, casca de laranja e mel. Elegante e concentrado. Com final persistente

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Maceração pelicular e fermentação alcoólica com controle de temperatura em cubas de inox.

### ESTÁGIO

2 anos após o enchimento em cascos de carvalho

### LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

### SERVIÇO

Temperatura recomendada 8 – 11ºC

### ANÁLISES

Álcool: 17 % vol. | Baumé: 4,2 | pH: 3,46 | Ac. Total: 3,9 g/dm<sup>3</sup> | Açucares: 115 g/dm<sup>3</sup>

### ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

### CAPACIDADE

750 ml

### EAN

5601247062520

### Enólogo

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)