



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Gravuras do Côa Porto Tawny 10 Anos TINTO

CASTAS

Várias castas típicas do Douro com predominância para Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão e Tinta Amarela

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor alourada, com intensas notas de frutos secos (figo, ameixa). Boca elegante e concentrada com referências aos frutos secos e caramelo. Deve ser servido com cuidado pois é um vinho natural sujeito a criar depósito.

VINIFICAÇÃO

Após uma criteriosa escolha de vinhas é feita a vindima manual, com critério de maturação ótima. Vinificação tradicional para vinho do Porto com maceração prolongada. Trata-se de um vinho de lote, com vinhos envelhecidos, onde se procura evidenciar as características dos vinhos do Porto tradicionais com idade superior a 10 anos.

ESTÁGIO

Em toneis e cascos de vinho do porto

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 12 – 16°C

ANÁLISES

Álcool: 19 % vol. | Baumé: 3,8 | pH: 3,59 | Ac. Total: 4,0 g/dm³ | Açúcares: 109 g/100 ml

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247061929

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 | msv@mateusesequeiravinhos.com

www.mateusesequeiravinhos.com