



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## GRAVURAS DO CÔA PORTO TAWNY TINTO



### CASTAS

Blend de várias castas das 3 sub-regiões

### TIPOS DE SOLOS

Xistosos

### PROVA

Cor tinto alourado. Notas caramelizadas, com referências de frutos secos. Boca com um excelente volume e um final persistente.

### VINIFICAÇÃO

Vinho do Porto Resultante de um blend de diferentes vinhos do Porto, com idades compreendidas entre os 4 e 8 anos.

### ESTÁGIO

4 a 8 anos em pipos e toneis.

### LONGEVIDADE PREVISTA

4 a 5 ANOS

### SERVIÇO

Temperatura recomendada 12 – 16°C

### ANÁLISES

Álcool: 19 % vol. | Baumé: 4,0 | pH: 3,56 | Ac. Total: 3,4 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 114 g/dm<sup>3</sup>

### ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

### CAPACIDADE

750 ml

### EAN

5601247061424

### 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)