

GRAVURAS DO CÃO RESERVA EDIÇÃO ESPECIAL TINTO / 2023



CASTAS

80% Touriga Nacional | 20% TINTO Cão

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Vinho cor rubi violácea, com aroma a ameixa preta e especiarias. Na boca surge equilibrado, com taninos aveludados e cheios de personalidade, apresenta um final longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, com seleção criteriosa de talhões de uvas. Maceração pelicular e fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura. Fermentação malolática feita em barricas de Carvalho Francês.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de Carvalho Francês

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 10 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 15 – 18°C

ANÁLISES

Álcool: 14,5 % vol. | pH: 3,68 | Ac. Total: 5,2 g/dm³ | Açúcares: 0,9 g/dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml | 1500 ml

EAN

750 ml – 5601247061165

1500 ml – 5601247611636

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