

GRAVURAS DO CÃO RESERVA EDIÇÃO ESPECIAL
TINTO / 2019



CASTAS

80% Touriga Nacional | 20% TINTO Cão

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Vinho cor rubi violácea, com aroma a ameixa preta harmonizada com baunilha e especiarias. Na boca é 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. Maceração pós-fermentativa seguida de fermentação malolática feita em barricas de Carvalho Francês.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de Carvalho Francês

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 10 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 16 – 18°C

ANÁLISES

Álcool: 14 % vol. | pH: 3,51 | Ac. Total: 5,4 g/dm³ | Açúcares: 0,9 g/100 ml

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247061165

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