



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

GRAVURAS DO CÔA RESERVA TINTO / 2022



CASTAS

30% Touriga Nacional | 50% Touriga Franca | 20% Tinta Roriz

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor ruby intenso, aroma a frutos pretos e silvestres, compotas e chocolate. Aveludado, de grande complexidade e persistência.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pelicular. Fermentação malolática completa em barricas usadas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Uma parte em barricas de carvalho francês e americano.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 15 – 17°C

ANÁLISES

Álcool: 14,5 % vol. | pH: 3,87 | Ac. Total: 4,5 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247061325

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