



GRAVURAS DO CÔA RESERVA BRANCO / 2024

CASTAS

Gouveio | Viosinho | Rabigato | Códrega do Larinho

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor citrina com laivos esverdeados. Nariz complexo de fruta de polpa branca. Com fruta tropical. Entrada de boca firme com volume e persistência.

VINIFICAÇÃO

Uvas com desengace total e sem esmagamento, seguido de um ligeiro esgotamento das massas. Clarificação do mosto por decantação. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura durante aproximadamente 25 a 30 dias.

ESTÁGIO

Estágio 'sur lies' (borras finas) batonnage em madeira de carvalho Francês de 2º e 3º uso.

LONGEVIDADE PREVISTA

2 a 3 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 8 – 10°C

ANÁLISES

Álcool: 13 % vol. | pH: 3,29 | Ac. Total: 5,5 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247062322

Enólogo

Nuno Felgar

TABELA NUTRICIONAL



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