MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

GRAVURAS DO CÔA RESERVA

BRANCO / 2024

CASTAS
Gouveio | Viosinho | Rabigato | Códega do Larinho

TIPOS DE SOLOS
Xistosos

PROVA
Cor citrina e brilhante. Nariz complexo e marcado pela fruta de caroço. Boa entrada de boca, leve tostado da barrica, harmonioso e a terminar com uma excelente acidez.

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
Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA
2 a 3 ANOS

SERVIÇO
Temperatura recomendada 8 – 10ºC

ANÁLISES
Álcool: 13 % vol. | pH: 3,29 | Ac. Total: 5,5 g/dm^3 | Açucares: 0,1 g/100 ml

ALEGÉRNIOS
Contém Sulfitos

TABELA NUTRICIONAL

CAPACIDADE
750 ml

EAN
5601247062322

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

FT.67/2