



GRAVURAS DO CÔA RESERVA BRANCO / 2025

CASTAS

Rabigato | Gouveio | Viosinho | Códega do Larinho

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor citrina. Aroma elegante de fruta de polpa branca e notas florais, termina com ligeiro tostado da barrica de carvalho.

Boca com excelente acidez e volume, com um final harmonioso e delicado.

VINIFICAÇÃO

Uvas com desengace total, 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 em barricas de carvalho francês de 2º e 3º uso com “bâtonnage”

LONGEVIDADE PREVISTA

2 a 3 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 7 – 10 ° C

ANÁLISES

Álcool: 13 % vol. | pH: 3,31 | Ac. Total: 5,7 g/dm³ | Açúcares: 0,6 g/dm³

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