



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## **GRAVURAS DO CÔA DOC DOURO** TINTO / 2023



### **CASTAS**

Touriga Nacional | Touriga Franca | Tinta Roriz

### **TIPOS DE SOLOS**

Xistosos

### **PROVA**

Cor rubi. Aroma elegante e frutado, com destaque para a fruta vermelha com leves notas de cereja preta. Boca com volume, elegante e final harmonioso.

### **VINIFICAÇÃO**

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pelicular ligeira. Fermentação malolática completa em cuba de inox.

### **ESTÁGIO**

Cuba de inox

### **LONGEVIDADE PREVISTA**

4 a 5 ANOS

### **SERVIÇO**

Temperatura recomendada 15 – 17°C

### **ANÁLISES**

Álcool: 13,5 % vol. | pH: 3,79 | Ac. Total: 4,8 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,1 g/100 ml

### **ALERGÉNIOS**

Contém Sulfitos

### **CAPACIDADE**

750 ml

### **EAN**

5601247061127

### **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](mailto:cadao@sapo.pt) | [msv@mateusesequeiravinhos.com](mailto:msv@mateusesequeiravinhos.com)

[www.mateusesequeiravinhos.com](http://www.mateusesequeiravinhos.com)

FT.46/2