



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

GRAVURAS DO CÔA DOC DOURO TINTO / 2023



CASTAS

Touriga Nacional | Touriga Franca | Tinta Roriz | Tinta Amarela

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/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

560124061127

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.46/2