

GRAVURAS DO CÔA DOC DOURO BRANCO / 2025



CASTAS

Gouveio | Viosinho | Rabigato

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor amarelo-esverdeado, nariz intenso com aroma a frutas tropicais. Entrada de boca cítrica, delicado e muito gastronómico.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e sem esmagamento das massas, seguido por uma prensagem a baixas pressões. Clarificação do mosto e fermentação alcoólica regular e controlada.

ESTÁGIO

Cuba de inox com “bâtonnage” semanal.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 8 – 10 °C

ANÁLISES

Álcool: 12.5 % vol. | pH: 3,25 | Ac. Total: 5,5 g/dm³ | Açúcares: 0,91 g/ dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247062124

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