



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## GRAVURAS DO CÔA DOC DOURO BRANCO / 2024



### 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 batonnage regular

### LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

### SERVIÇO

Temperatura recomendada 10 – 12°C

### ANÁLISES

Álcool: 12.5 % vol. | pH: 3,27 | Ac. Total: 5,7 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,1 g/100 ml

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

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

FT.12/2