



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

GRAVURAS DO CÔA DOC DOURO ROSÉ / 2024



CASTAS

Touriga Nacional

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor rosa-pálido. Aroma fresco de frutas silvestres, com apontamentos florais. Excelente acidez na boca, equilibrado e suave. Final elegante, fresco e frutado. Uma boa opção como acompanhamento de pratos de peixe e marisco.

VINIFICAÇÃO

Uvas com desengace total e sem esmagamento, seguido de um ligeiro esgotamento das massas. Clarificação do mosto por decantação. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura durante aproximadamente 15 a 20 dias.

ESTÁGIO

Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA

2 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 8 – 10°C

ANÁLISES

Álcool: 12 % vol. | pH: 3,18 | Ac. Total: 6,6 g/dm³ | Açúcares: 0,4 g/100 ml

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247063121

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

FT.47/2