



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS



Sete Patamares Tinto **Vinho Regional Duriense**

CASTAS

Blend de várias castas das 3 sub-regiões

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor rubi, aroma de fruta vermelha e silvestre. Paladar com textura e sabor suave, leve e equilibrado.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica regular e controlada em cubas de inox. Macerações peliculares ligeiras com sistema automático de remontagem. Fermentação completa em cuba de inox.

ESTÁGIO

Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA

4 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 15 – 17°C

ANÁLISES

Álcool: 13 % vol. | pH: 3,70 | Ac. Total: 5,2 g/dm³ | Açúcares: 0,81 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247101625

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