



Sete Patamares Branco

Vinho Regional Duriense

CASTAS

Vinho produzido com base em castas tradicionais Durienses. Viosinho, Malvasia Fina e Moscatel Galego, a partir de vinhas localizadas nas encostas dos rios Torto e Douro.

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Branco de cor citrina, com aroma delicadamente frutado que na boca se apresenta equilibrado e persistente.

Muito versátil, acompanha bem carnes e peixes.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total sem esmagamento das massas, seguido de um ligeiro esgotamento das mesmas. Clarificação do mosto. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA

2 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 10 – 12°C

ANÁLISES

Álcool: 12 % vol. | pH: 3,35 | Ac. Total: 5.3 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247102622

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