



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Quintinha da Francisca Grande Reserva
TINTO / 2019



CASTAS

60% Touriga Nacional | 40% Tinto Cão

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor vermelho rubi. Aroma a fruta vermelha, notas de ameixa e algumas sensações balsâmicas a completarem o conjunto. Entrada de boca firme, marcada por frescura e acidez, com tanino elegante. Final de boca longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual à caixa de 8kg. Receção das uvas com desengace total. Maceração pré-fermentativa de 48h, fermentação alcoólica com remontagens manuais. Fermentação malolática completa em barricas.

ESTÁGIO

18 meses em barrica de carvalho francês de 500 litros.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 15 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 16 – 18°C

ANÁLISES

Álcool: 14.5 % vol. | pH: 3,65 | Ac. Total: 5,2 g/dm³ | Açúcares: 1,1 g/dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247113215

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