



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

**Quintinha da Francisca Grande Reserva**  
**TINTO / 2020**



**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/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 1,1 g/dm<sup>3</sup>

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

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