



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS



Cadão DOC Douro Superior

TINTO / 2023

CASTAS

50% Touriga Franca | 25% Touriga Nacional | 25% Tinta Roriz

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor rubi. No nariz sobressai a fruta vermelha e compota com leves notas de especiarias e da tosta da barrica. Na boca a entrada é firme com bastante textura criando um perfil fino, elegante e muito equilibrado.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica controlada em cubas de inox.

ESTÁGIO

9 meses em madeira de carvalho francês usadas.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 15 – 18°C

ANÁLISES

Álcool: 15 % vol. | pH: 3,71 | Ac. Total: 5,3 g/dm³ | Açúcares: 0,87 g/100 dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247312427

ENOLOGO

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