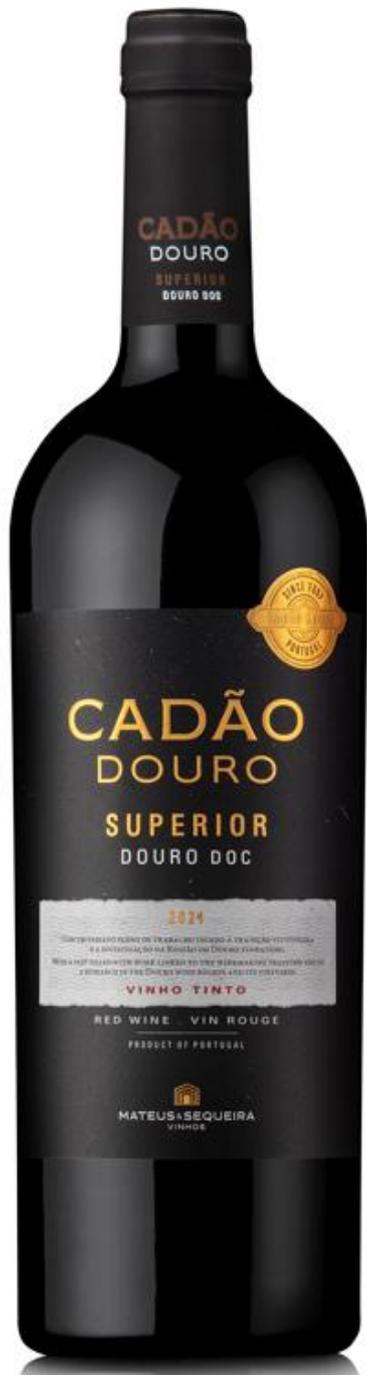




# MATEUS & SEQUEIRA

## VINHOS



### Cadão DOC Douro Superior

TINTO / 2021

#### CASTAS

75% Touriga Franca | 25% Tinta Roriz

#### TIPOS DE SOLOS

Xistosos

#### PROVA

Cor rubi. No nariz sobressai a fruta vermelha e compota com leves toques abaunilhados. 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 regular e controlada em cubas de inox. Macerações peliculares criteriosas através de remontagens manuais. Fermentação malolática completa em cuba de inox.

#### ESTÁGIO

9 meses em madeira de carvalho francês

#### LONGEVIDADE PREVISTA

+ 10 ANOS

#### SERVIÇO

Temperatura recomendada 16 – 18°C

#### ANÁLISES

Álcool: 14,5 % vol. | pH: 3,78 | Ac. Total: 4,8 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,1 g/100 ml

#### ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

#### CAPACIDADE

750 ml

#### EAN

5601247312427

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)