

Cadão DOC Douro 17º

TINTO / 2024

CASTAS

Cadão 17 graus, é um “field blend” da nossa propriedade em Nagoselo do Douro. Nesta localidade em finais de setembro registam-se temperaturas muito elevadas, o que permite que as uvas tenham níveis mais elevados de concentração e de açúcares.

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor rubi. No nariz sobressai o aroma a fruta preta, especiarias e notas suaves da tosta das barricas. Na boca, uma entrada muito firme, com excelente volume. Equilibrado, tanino polidos e redondos com final de boca longo e persistente.

Apesar dos seus 17º graus, este vinho destaca-se pela sua harmonia e elegância.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês de forma a manter todo o seu carácter vinoso.

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho francês usadas

LONGEVIDADE PREVISTA

+5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 12º – 16 ° C

ANÁLISES

Álcool: 17 % vol. | pH: 3,67 | Ac. Total: 6,0 g/dm³ | Açúcares: 0,9 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247312526

ENÓLOGO

Nuno Felgar

TABELA NUTRICIONAL



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