



Cadão DOC DOURO 17º

TINTO / 2020

CASTAS

Cadão 17 graus, é um field blend de vinhas antigas, plantadas em Nagoselo do Douro. Nesta localidade em finais de setembro registam-se temperaturas elevadas, o que permite que as uvas tenham níveis mais elevados de concentração e açucres.

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor rubi. No nariz sobressai o aroma a fruta preta e notas suaves de tostas e cacau tostado. Na boca, uma entrada muito firme, um vinho volumoso e envolvente. Muito equilibrado, tanino redondo com final de boca muito longo. Apesar dos seus 17º graus, este vinho destaca-se pela sua harmonia.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pelicular. Estágio parcial em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso

LONGEVIDADE PREVISTA

+5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 12 – 16ºC

ANÁLISES

Álcool: 17 % vol. | pH: 3,72 | Ac. Total: 4,7 g/dm³ | Açucares: 0,5 g/100 ml

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247312526

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@mateussequeiravinhos.com

www.mateussequeiravinhos.com