



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS



## **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 açúcares.

### **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 – 16°C

### **ANÁLISES**

Álcool: 17 % vol. | pH: 3,72 | Ac. Total: 4,7 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 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](mailto:cadao@sapo.pt) | [msv@mateusesequeiravinhos.com](mailto:msv@mateusesequeiravinhos.com)**

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