



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Cadão Sousa TINTO / 2023



CASTAS

100% Sousa

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor rubi intensa, quase opaca. Aroma vinoso, onde se destaca o nariz da fruta silvestre e notas balsâmicas. Na boca surge encorpado e com excelente acidez, típica da casta.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pelicular.

ESTÁGIO

Uma parte em barricas de carvalho francês e outra em cuba de inox.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 4 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 13 – 17°C

ANÁLISES

Álcool: 14 % vol. | pH: 3,52 | Ac. Total: 5,5 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750ml

EAN

5601247312625

Enólogo

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