



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

GRAVURAS DO CÔA RESERVA EDIÇÃO ESPECIAL DOC DOURO
BRANCO / 2022



CASTAS

Gouveio | Viosinho | Rabigato

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Amarelo Esverdeado, intensas notas florais com fruta branca, sensação citrina. Na boca cremoso, com acidez intensa. Final longo.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas sem desengace em prensa pneumática. Prensagem suave seguido de uma decantação estática a baixa temperatura. Início de fermentação alcoólica em cuba de inox e fim em barricas de carvalho francês de segunda utilização. Faz malolática parcial em barricas.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de 400 litros de Carvalho Francês de 2ª utilização. Estágio com bâtonnage semanal.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 10 – 12°C

ANÁLISES

Álcool: 12.5 % vol. | pH: 3,06 | Ac. Total: 6,8 g/dm³ | Açúcares: 0,83 g/100 ml

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247062162

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