

Cadão DOC Douro Superior

BRANCO / 2022

CASTAS

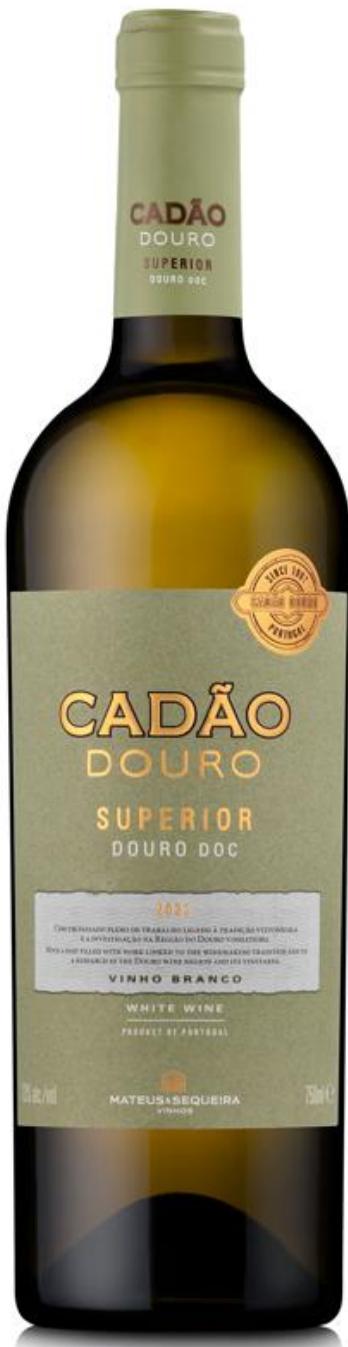
40% Rabigato | 40% Códiga do Larinho | 20% Arinto

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor amarelo palha. No nariz sobressai a fruta branca madura harmonizada com aromas baunilhados e tosta ligeira. Compota com leves toques abaunilhados. Na boca a entrada é firme com bastante untuosidade, complexidade aromática, acidez vincada e final longo e persistente.



VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e sem esmagamento das uvas prensagem suave, seguida de uma decantação estática a baixas temperaturas. Fermentação parcial em cubas de inox com temperaturas controladas e barricas de carvalho francês na fase final fermentativas.

ESTÁGIO

9 meses em madeira de carvalho francês de 2º e 3º ano, com *bâtonage* semanal

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 12 – 15ºC

ANÁLISES

Álcool: 13 % vol. | pH: 3,10 | Ac. Total: 6,2 g/dm³ | Açucares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247032240

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