



Cadão Grande Reserva

TINTO | 2018

CASTAS

TTT – 20% Touriga Nacional | 60% Touriga Franca | 20% Tinto Cão

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor vermelho rubi. Grande intensidade aromática onde se pode destacar a fruta preta, chocolate e baunilha. Na boca é estruturado, denso, com final persistente.

VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa de 48h. Fermentação alcoólica com remontagens manuais. Cuvaíson com duração aproximada de 2 meses.

ESTÁGIO

24 meses em barricas novas de carvalho francês de 400 litros.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 10 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 18 – 20°C

ANÁLISES

Álcool: 15 % vol. | pH: 3,66 | Ac. Total: 5,2 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247031724

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