

Cabeça do Pote Reserva DOC Douro
TINTO / 2022



CASTAS

40% Touriga Nacional | 40% Touriga Franca | 20% Tinta Roriz

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor ruby intenso, aroma a frutos pretos e silvestres, compotas, chocolate. Aveludado, de grande complexidade e persistência.

Servir com cuidado pois é um vinho natural sujeito a criar depósito.

VINIFICAÇÃO

Uvas com desengace total e sem esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pelicular. Fermentação malolática completa em cuba de inox.

ESTÁGIO

Uma parte em barricas novas e o restante em barricas usadas, durante um período de 12 meses.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 15 – 18°C

ANÁLISES

Álcool: 14 % vol. | pH: 3,73 | Ac. Total: 4,7 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247021329

Enólogo

Nuno Felgar

TABELA NUTRICIONAL



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