



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Cabeça do Pote DOC Douro

TINTO / 2023



CASTAS

Seleção das melhores castas do Cima Corgo, Baixo Corgo e Douro Superior –
Touriga Nacional | Touriga Franca | Tinta Roriz

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor ruby, intenso, aromas de fruta silvestre e compotas, 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 ligeira. Fermentação malolática completa em cuba de inox.

ESTÁGIO

Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA

3 a 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 13 – 16°C

ANÁLISES

Álcool: 13,5 % vol. | pH: 3,69 | Ac. Total: 4,8 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247021121

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