



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 | Tinta Amarela | Tinto Cão

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor jovem e intensa, aroma cheio de fruta vermelha madura, alguma cereja preta e notas cristalizadas. Na boca surge bem estruturado, cheio, com taninos bem polidos e final persistente.

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

ALEGÉRNIOS

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