



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Cabeça do Pote DOC Douro
BRANCO / 2024



CASTAS

Seleção das melhores castas do Cima Corgo, Baixo Corgo e Douro Superior – Rabigato | Gouveio | Arinto | Códaga do Larinho | Moscatel Galego

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor citrina, fresco e jovem com muita fruta fresca e ligeiras notas tropicais. Boca com uma boa acidez e um final harmonioso e apelativo.

VINIFICAÇÃO

Uvas com desengace total e sem esmagamento, seguido de um ligeiro esgotamento das massas. Clarificação do mosto por decantação. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura aproximadamente 25 a 30 dias.

ESTÁGIO

Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA

2 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 6 – 8°C

ANÁLISES

Álcool: 11,5 % vol. | pH: 3,21 | Ac. Total: 6,0 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247022128

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