



MATEUS&SEQUEIRA
VINHOS

Cadão Porto Tawny 30 Anos

TINTO | Edição limitada (912 garrafas)

CASTAS

Várias castas típicas do Douro com predominância para Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão e Tinta Amarela

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cadão Porto 30 Anos, nasce de uma seleção de vinhos provenientes de 4 cascos velhos da família Mateus & Sequeira.

Vinho Dourado e alaranjado, aroma marcado por notas caramelizadas e de frutos secos, termina com uma ligeira referência de resina. Na boca surge elegante e suave com um final persistente.

VINIFICAÇÃO

Após uma criteriosa escolha de vinhas é feita a vindima manual. Vinificação tradicional para vinho do Porto com maceração prolongada. Feita uma seleção específica e cuidadosa de vinhos envelhecidos em cascos e tonéis de carvalho, onde se procura evidenciar as características dos vinhos do Porto tradicionais com idade equivalente a 30 anos ou mais.

ESTÁGIO

Cascos e toneis velhos de carvalho.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 10 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 13 – 15°C

ANÁLISES

Álcool: 19 % vol. | Baumé: 5,7 | pH: 3,60 | Ac. Total: 5,4 g/dm³ | Açúcares: 139 g/dm³

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

500 ml

EAN

5601247031298

ENOLOGO

Nuno Felgar

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

