

Cadão Porto Tawny 40 Anos

TINTO | Edição limitada (946 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 40 Anos, nasce de uma seleção de vinhos provenientes de 3 cascos velhos da família Mateus & Sequeira.

Cor dourada com leves laivos de verdes, aroma rico e elegante com notas do seu natural envelhecimento com cascos, passas, caramelo e um leve toque de resina a fazer lembrar um 'vinagrinho'. Termina com uma acidez e delicadeza extraordinária.

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 40 anos ou mais.

ESTÁGIO

Cascos velhos de carvalho (Casco VI, VII, VIII, IV)

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 10 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 13 – 15°C

ANÁLISES

Álcool: 20 % vol. | Baumé: 8,4 | pH: 3,69 | Ac. Total: 7,06 g/dm³ | Açúcares: 187 g/dm³

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

500 ml

EAN

5601247031922

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