



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Gravuras do Côa Porto Tawny 20 Anos TINTO



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 20 Anos é envelhecido em cascos velhos de carvalho, apresenta uma cor âmbar e brilhante. Aroma intenso com leves nuances de cedro, frutos secos e especiarias. Na boca surge encorpado e aveludado num equilíbrio perfeito com algumas notas de mel.

VINIFICAÇÃO

Após uma criteriosa escolha de vinhas é feita a vindima manual. Vinificação tradicional para vinho do Porto com maceração prolongada. Feita uma seleção 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 20 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: 3,3 | pH: 3,47 | Ac. Total: 4,1 g/dm³ | Açúcares: 98 g/dm³

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

500 ml

EAN

5601247611070

Enólogo

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