



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

**Cadão DOC Douro Reserva**  
**ROSÉ / 2024**

**CASTAS**

Touriga Nacional | Tinta Roriz

**TIPOS DE SOLOS**

Xistosos

**PROVA**

Vinho de cor salmão, com aroma elegante e delicado a flores de pétala rosa, notas fumadas do tostado da barrica de carvalho americano. Sedoso na boca com um excelente volume e uma acidez que lhe confere uma boa capacidade de harmonização gastronómica.

**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 durante aproximadamente 20 dias.

**ESTÁGIO**

Parcial em barricas de carvalho americano novo e carvalho francês usado.

**LONGEVIDADE PREVISTA**

3 a 4 Anos

**SERVIÇO**

Temperatura recomendada 7 – 10°C

**ANÁLISES**

Álcool: 12 % vol. | pH: 3,08 | Ac. Total: 6,6 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,5 g/100 ml

**ALEGÉRNIOS**

Contém Sulfitos

**CAPACIDADE**

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

**EAN**

750 ml – 5601247033322

1500 ml – 5601247033339

3000 ml – 5601247033346

**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](mailto:cadao@sapo.pt) | [msv@mateusesequeiravinhos.com](mailto:msv@mateusesequeiravinhos.com)**

**[www.mateusesequeiravinhos.com](http://www.mateusesequeiravinhos.com)**