

Cadão DOC Douro Reserva
ROSÉ / 2025

CASTAS

Touriga Nacional | Tinta Roriz

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor leve de salmão, com aroma elegante e delicado, floral e com notas fumadas e doces 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: 13 % vol. | pH: 3,19 | Ac. Total: 6,4 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

EAN

750 ml – 5601247033322

1500 ml – 5601247033339

3000 ml – 5601247033346

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