



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

GRAVURAS DO CÔA SUPERIOR

TINTO / 2023



CASTAS

60% Touriga Nacional | 30% Touriga Franca | 10% Tinta Amarela

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Apresenta uma cor vermelha, aroma de fruta madura e cereja preta. No final surge com ligeiras notas fumadas da barrica. Robusto e firme, demonstra bem o potencial deste 'Terroir' que tanto nos desafia.

Um vinho para beber já ou então guardar na garrafeira e apreciar a sua evolução.

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pelicular. Fermentação malolática completa em barricas usadas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Uma parte em barricas de carvalho e outra em cuba de inox.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 15 – 17°C

ANÁLISES

Álcool: 15 % vol. | pH: 3,66 | Ac. Total: 5.4 g/dm³ | Açúcares: 0,1 g/100 ml

ALEGÉRNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247061240

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