



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## GRAVURAS DO CÔA SUPERIOR

TINTO / 2023



### CASTAS

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

### TIPOS DE SOLOS

Xistosos

### PROVA

Cor rubi fechado, aroma intenso e complexo com referências de fruta de bosque e bagas negras. Tostado da madeira evidente com notas doces e fumadas. No paladar, apresenta um excelente volume de boca, taninos equilibrados e um final longo e agradável. 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 peculiar. 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/dm<sup>3</sup> | Açucares: 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](mailto:cadao@sapo.pt) | [msv@mateusesequeiravinhos.com](mailto:msv@mateusesequeiravinhos.com)

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