



**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 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/dm<sup>3</sup> | 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](mailto:cadao@sapo.pt) | [msv@mateusesequeiravinhos.com](mailto:msv@mateusesequeiravinhos.com)

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