

CADÃO INVERTIDO – BLANC DE NOIR

BRANCO DE UVAS TINTAS - 2025

CASTAS

40% Tinta Roriz | 30% Touriga Franca | 10% Touriga Nacional | 10% Rufete |
10% Tinto Cão

Uvas colhidas numa parcela da família Mateus & Sequeira, localizada a uma altitude de aproximadamente 600 metros com solo revestido a xisto.

PROVA

Sem cor, ou... de cor translúcida.

Aroma vivo e elegante, marcado por notas florais, fruta de caroço e uma leve nuance de chá preto.

Boca com uma excelente acidez, estruturado, com final longo e mineral.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, feita de forma cuidada e tendo em atenção o perfeito estado sanitário e maturação das uvas para a produção deste original "Blanc de Noir".

Vinificação com desengace total e esmagamento das uvas com prensagem suave, seguida de uma decantação estática. Fermentação a baixas temperaturas (13 a 15°C) durante cerca 20 dias.

ESTÁGIO

Em cuba de inox e garrafa.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 3 Anos

SERVIÇO

Temperatura recomendada 8 – 10 °C

ANÁLISES

Álcool: 12,5 % vol. | pH: 3,32 | Ac. Total: 6,5 g/dm³ | Açúcares: 0,6 g/dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247322334

ENOLOGO

Nuno Felgar

TABELA NUTRICIONAL



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