

**PARCELA MSV – CHARDONNAY – IG DURIENSE**  
WHITE - 2025

**CASTAS**

100% Chardonnay

**TIPOS DE SOLOS**

Proveniente de uma parcela localizada em Várzea de Trevões a uma altitude de aproximadamente 680 metros com solo revestido a xisto.

**PROVA**

Cor citrina com reflexos amarelos, aroma marcado por notas a fruta tropical e algum floral.

A tosta da barrica confere-lhe complexidade e equilíbrio, encorpado e com uma excelente acidez, termina como começa, elegante e frutado.

**VINIFICAÇÃO**

Uvas colhidas em caixas de pequena capacidade, 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 30 dias.

**ESTÁGIO**

Estagia sobre borra fina em inox e barrica com băttonage.

**LONGEVIDADE PREVISTA**

+ 3 Anos

**SERVIÇO**

Temperatura recomendada 8 – 12 °C

**ANÁLISES**

Álcool: 13,6 % vol. | pH: 3,21 | Ac. Total: 6,6 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,97 g/dm<sup>3</sup>

**ALERGÉNIOS**

Contém Sulfitos

**CAPACIDADE**

750 ml

**EAN**

5601247132322

**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](mailto:cadao@sapo.pt) | [msv@mateusesequeiravinhos.com](mailto:msv@mateusesequeiravinhos.com)

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