

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 bâtonnage.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 3 Anos

SERVIÇO

Temperatura recomendada 8 – 12 °C

ANÁLISES

Álcool: 13,5 % vol. | pH: 3,21 | Ac. Total: 6,6 g/dm³ | Açúcares: 0,97 g/dm³

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 | msv@mateusesequeiravinhos.com

www.mateusesequeiravinhos.com