



PARCELA MSV – RIESLING – IG DURIENSE
BRANCO - 2025

CASTAS

100% Riesling

TIPOS DE SOLOS

Proveniente de uma parcela localizada em Várzea de Trevões a uma altitude de aproximadamente 712 metros com solo revestido a xisto.

PROVA

Vinho de cor citrina, aroma intenso de lima e limão, algumas notas de flores brancas. Com uma acidez fabulosa na entrada de boca, confere ao vinho um final longo e persistente, termina com mineralidade e a frescura do limão.

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

Em cuba de inox e garrafa.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 2 Anos

SERVIÇO

Temperatura recomendada 6 – 10 ° C

ANÁLISES

Álcool: 11,5 % vol. | pH: 3,01 | Ac. Total: 7,3 g/dm³ | Açúcares: 0,6 g/dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247132315

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