



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## **GRAVURAS DO CÔA DOC - Douro Superior** **BRANCO - 2024**



### **CASTAS**

40% Rabigato | 40% Códega do Larinho | 20% Arinto

### **TIPOS DE SOLOS**

Xistosos

### **PROVA**

Cor citrina. Aroma elegante com notas florais e fruta de polpa branca, ligeiro tostado da barrica de carvalho.

Boca com excelente acidez e volume, com um final harmonioso e delicado.

### **VINIFICAÇÃO**

Receção das uvas com desengace total e sem esmagamento das uvas prensagem suave, seguida de uma decantação estática a baixas temperaturas. Fermentação em cubas de inox com temperaturas controladas e barricas de carvalho francês na fase final fermentativas.

### **ESTÁGIO**

9 meses em madeira de carvalho francês de 2º e 3º ano, com *bâttonage* semanal

### **LONGEVIDADE PREVISTA**

+ 3 ANOS

### **SERVIÇO**

Temperatura recomendada 10 – 12°C

### **ANÁLISES**

Álcool: 12,6 % vol. | pH: 3,18 | Ac. Total: 6,4 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,60 g/dm<sup>3</sup>

### **ALERGÉNIOS**

Contém Sulfitos

### **CAPACIDADE**

750 ml

### **EAN**

5601247622243

### **ENÓLOGO**

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)

FT.81/1