

Cadão Espumante Reserva Brut Nature
BRANCO / 2022



CASTAS

100% Touriga Nacional, Blanc de Noir

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Brilhante de cor citrino, nariz profundo e complexo, notas florais, alguma mineralidade, ligeira tosta. Boca com elegância, untuosidade com acidez intensa e requintada. Final longo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual à caixa, colheita precoce uma vez que a altitude acentuada é determinante nesta fase. Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada a 14 – 16°C. Segunda fermentação realizada em garrafa segundo o método tradicional.

ESTÁGIO

2 anos após o enchimento

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 6 – 8°C

ANÁLISES

Álcool: 12,5 % vol. | pH: 3,22 | Ac. Total: 5,96 g/dm³ | Açúcares: 0,4 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247032721

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