



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## Cadão DOC DOURO

TINTO / 2023



### CASTAS

Seleção das melhores castas do Cima Corgo, Baixo Corgo e Douro Superior –  
Touriga Nacional | Touriga Franca | Tinta Roriz | Tinta Amarela | Tinto Cão

### TIPOS DE SOLOS

Xistosos

### PROVA

Cor vermelho rubi. Aroma elegante e frutado, com destaque para a fruta vermelha com leves notas de fruta silvestre. Suave na entrada de boca, textura agradável e final harmonioso.

### VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperaturas em cubas de inox. Maceração pelicular ligeira. Fermentação malolática completa em cuba de inox.

### ESTÁGIO

Cuba de inox

### LONGEVIDADE PREVISTA

4 a 5 Anos

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

Temperatura Recomendada 15 – 17°C

### ANÁLISES

Álcool: 13,5 % vol. | pH: 3,71 | Ac. Total: 4,9 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,1 g/100 ml

### ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

### CAPACIDADE

375 ml / 750 ml

### EAN

375 ml - 5601247031113

750 ml – 5601247031120

### ENÓLOGO

Nuno Felgar

### TABELA NUTRICIONAL



375ml

750ml

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)