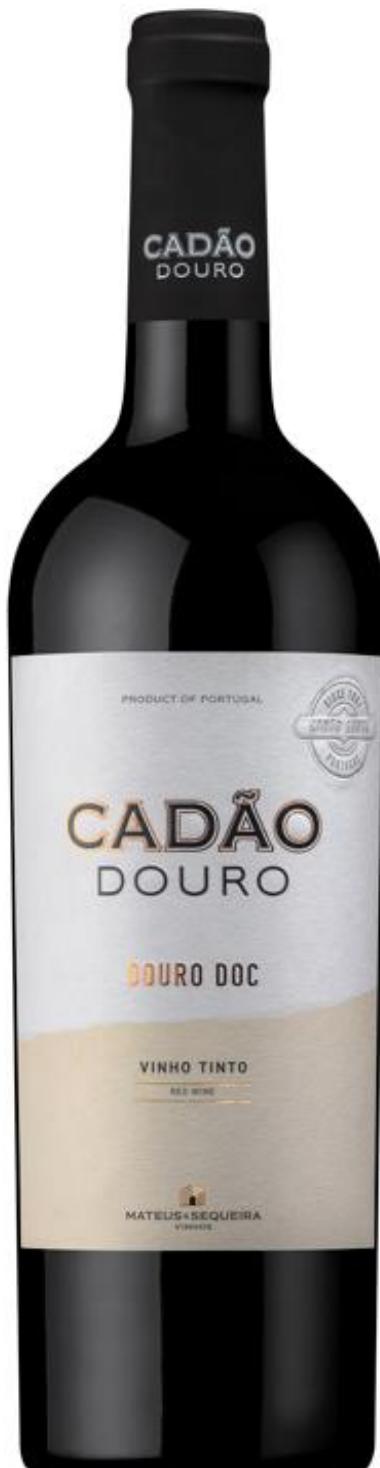




MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

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 – 17ºC

ANÁLISES

Álcool: 13,5 % vol. | pH: 3,71 | Ac. Total: 4,9 g/dm³ | Açucares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfítos

TABELA NUTRICIONAL

CAPACIDADE

375 ml / 750 ml



EAN

375 ml - 5601247031113

750 ml – 5601247031120

ENÓLOGO

Nuno Felgar

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