



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Cadão DOC DOURO

BRANCO / 2025



CASTAS

Seleção das melhores castas do Cima Corgo e Baixo Corgo
Rabigato | Gouveio | Viosinho | Moscatel Galego branco

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor citrina. Aroma frutado, citrino e com leves notas tropicais. Boa acidez na entrada de boca, volume médio e final harmonioso.

VINIFICAÇÃO

Uvas com desengace total e esmagamento parcial, seguido de um ligeiro esgotamento das massas. Clarificação do mosto por decantação. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura durante aproximadamente 25 a 30 dias.

ESTÁGIO

Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA

2 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 6 – 8°C

ANÁLISES

Álcool: 12,8 % vol. | pH: 3,37 | Ac. Total: 5,2 g/dm³ | Açucares: 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

TABELA NUTRICIONAL



CAPACIDADE

375 ml / 750 ml

EAN

750 ml - 5601247032127

375 ml – 5601247032110

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