



# MATEUS & SEQUEIRA

## VINHOS

### Cadão DOC DOURO

#### BRANCO / 2024



#### CASTAS

Seleção das melhores castas do Cima Corgo, Baixo Corgo e Douro Superior – Rabigato | Gouveio | Folgasão | Arinto | Códega do Larinho

#### 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 sem esmagamento, 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 8 – 10°C

#### ANÁLISES

Álcool: 12,5 % vol. | pH: 3,36 | Ac. Total: 5,3 g/dm<sup>3</sup> | Açúcares: 0,1 g/100 ml

#### ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

#### CAPACIDADE

375 ml / 750 ml

#### EAN

750 ml - 5601247032127

375 ml – 5601247032110

#### 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)