

Cadão Reserva
BRANCO / 2024



CASTAS

Seleção das melhores castas do Cima Corgo, Baixo Corgo e Douro Superior – Rabigato | Gouveio | Fernão Pires | Viosinho | Códrega do Larinho | Bical

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor cítrica. Harmonia na relação fruta/madeira, fresco e de aroma subtil e sedutor. Saboroso na entrada e com volume na boa, final fresco e cítrico.

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 e barricas de carvalho francês usadas

LONGEVIDADE PREVISTA

2 a 3 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 8 – 10°C

ANÁLISES

Álcool: 12,5 % vol. | pH: 3,29 | Ac. Total: 5,5 g/dm³ | Açúcares: 0,5 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247032325

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 | msv@mateusesequeiravinhos.com

www.mateusesequeiravinhos.com