

Cadão Porto Tawny 10 Anos TINTO

CASTAS

Várias castas típicas do Douro com predominância para Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão e Tinta Amarela

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cadão 10 Anos é envelhecido em cascos velhos de carvalho, apresenta uma cor aloirada e brilhante. Aroma de frutos secos, caramelo, café e algumas notas de madeira provenientes do seu estágio. Vinho elegante e guloso com um final intenso e persistente.

VINIFICAÇÃO

Após uma criteriosa escolha de vinhas é feita a vindima manual, com critério de maturação ótima. Vinificação tradicional para vinho do Porto com maceração prolongada. Trata-se de um vinho de lote, com vinhos envelhecidos, onde se procura evidenciar as características dos vinhos do Porto tradicionais com idade superior a 10 anos.

ESTÁGIO

De 8 a 15 anos em barricas velhas e toneis

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 13 – 18°C

ANÁLISES

Álcool: 19 % vol. | Baumé: 3,1 | pH: 3,55 | Ac. Total: 3,6 g/dm³ | Açúcares: 96 g/ dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750ml

EAN

750ml - 5601247031922

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