



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

Gravuras do Côa Grande Reserva DOC DOURO
TINTO / 2019



CASTAS

45% Touriga Nacional | 40% Tinta Roriz | 15% Sousão

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Sem nota de prova. Este vinho vai sofrer evolução na garrafa, a prova vai sendo alterada com essa evolução

VINIFICAÇÃO

Receção das uvas com desengace total Maceração pré-fermentativa de 48h. Fermentação alcoólica com remontagens manuais. Cuvaíson com duração aproximada de 2 meses.

ESTÁGIO

18 meses em barricas de carvalho francês de 400 litros.

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 10 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 18 – 20°C

ANÁLISES

Álcool: 14,5 % vol. | pH: 3,51 | Ac. Total: 5,4 g/dm³ | Açúcares: 0,9 g/100 ml

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247061189

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