



MATEUS & SEQUEIRA

VINHOS

CADÃO RESERVA TINTO

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2019	DOC Douro	Tinto	5lts 1.5lts 750ml

VARIEDADES 20% Touriga Nacional | 40% Touriga Franca | 10% Tinta Roriz | 10% Sousão | 20% Tinta Francisca

TIPO DE SOLOS Xistosos.

PROVA De cor vermelho rubi. Aroma a fruta madura com ligeiras notas vegetais que lhe dão alguma frescura de nariz, notas de coco a juntar aos aromas tostados. Paladar suave e harmonioso no conjunto. Tanino redondo, volumoso e persistente.

VINIFICAÇÃO Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica regular e controlada em cubas de inox. Macerações peliculares ligeiras com sistema automático de remontagem. Fermentação malolática completa em cuba de inox.

ESTÁGIO 50% Carvalho francês, carvalho americano (6meses) e 50% em cuba de inox.

LONGEVIDADE PREVISTA 5 anos

SERVIÇO Temperatura recomendada 16 - 18°C

ANÁLISES Álcool: 14.5 % vol.

MATEUS & SEQUEIRA VINHOS
LUGAR DO CADÃO EN 222
5130 – 602 SÃO JOÃO DA PESQUEIRA
DOURO - PORTUGAL

T. +351 254 484 053
*chamada para rede fixa nacional
E. cadao@sapo.pt
WWW.MATEUSESEQUEIRA.COM



@MATEUSESEQUEIRAVINHOS

CADÃO
DOURO

CADÃO
PORTO

CADÃO
AZEITE

CADÃO
MOSCATEL

GRAVURAS
DO CÔA
DOURO SUPERIOR

GRAVURAS
DO CÔA
AZEITE VIRGEM

ARTE DO CÔA
DOURO DOC

CABECA
DE POTE
PATAMARES



clama