



# MATEUS & SEQUEIRA

## VINHOS

### GRAVURAS DO CÔA EDIÇÃO ESPECIAL RESERVA

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2019	DOC Douro	Tinto	75cl

**ORIGEM** Douro Superior

**VARIEDADES** 80% Touriga Nacional | 20% Tinto Cão

**TIPO DE SOLOS** Xistosos.

**PROVA** Vinho com cor rubi violácea, com aroma a ameixa preta harmonizada com baunilha e especiarias. Na boca é equilibrado, com taninos aveludados e cheios de personalidade, apresenta um final longo e persistente.

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual, com seleção criteriosa de talhões de uvas. Maceração pelicular e fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa seguida de fermentação malolática feita em barricas de Carvalho Francês.

**ESTÁGIO** 12 meses em barricas de Carvalho Francês.

**LONGEVIDADE PREVISTA** 10 +

**SERVIÇO** Temperatura recomendada 16 - 18°C

**ÁLCOOL** 14% vol.

**ALERGÉNIOS** Contem Sulfitos

**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](http://WWW.MATEUSESEQUEIRA.COM)  
[WWW.CADAO.PT](http://WWW.CADAO.PT)



@MATEUSESEQUEIRAVINHOS

**CADÃO DOURO** **CADÃO PORTO** **CADÃO AZEITE** **CADÃO MOSCATEL**

**GRAVURAS DO CÔA DOURO** **GRAVURAS DO CÔA AZEITE VIRGEM**

**ARTE DO CÔA DOURO DOC**

**CABECA DE POTE PATENÁREIS**

**clama**