



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.

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
WWW.CADAO.PT



@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