



MATEUS & SEQUEIRA

VINHOS

CABEÇA DO POTE . DOC DOURO . RESERVA BRANCO

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2024	DOC Douro	Branco	750ml

VARIEDADES Seleção das melhores castas do Cima Corgo, Baixo Corgo e Douro Superior – Rabigato | Gouveio | Arinto | Códrega do Larinho | Folgasão

TIPO DE SOLOS Xistosos.

PROVA Cor citrina, aroma elegante marcado pela fruta de caroço e suaves notas de chá. Boa entrada de boca, leve tostado da barrica, harmonioso e com uma excelente acidez.

VINIFICAÇÃO Uvas com desengace total e sem esmagamento, seguido de um ligeiro esgotamento das massas. Clarificação do mosto por decantação. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura durante aproximadamente 25 a 30 dias. Estágio parcial em barricas usadas.

ESTÁGIO Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA 2 a 4 anos

SERVIÇO Temperatura recomendada 8 – 10°C

ANÁLISES Álcool: 12,5 % vol. | pH 3,35 | Ac. Total 5,1 g/dm³ | Açúcares 0,1 g/100 ml

ALERGÉNIOS Contém 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



@MATEUSESEQUEIRAVINHOS

CADÃO CADÃO CADÃO CADÃO
DOURO PORTO AZEITE MOSCATEL

GRAVURAS DO CÃO GRAVURAS DO CÃO
DOURO SUPERIOR AZEITE VIRGEM

ARTE DO CÃO
DOURO DOC

CABEÇA
DO POTE

PREMIADOS



clama