



MATEUS & SEQUEIRA

VINHOS

CABEÇA DO POTE . DOC DOURO TINTO

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2023	DOC Douro	Tinto	750ml

VARIEDADES Seleção das melhores castas do Cima Corgo, Baixo Corgo e Douro Superior – Touriga Nacional | Touriga Franca | Tinta Roriz | Tinta Amarela | Tinto Cão

TIPO DE SOLOS Xistosos.

PROVA Cor jovem e intensa, aroma cheio de fruta vermelha madura, alguma cereja preta e notas cristalizadas. Na boca surge bem estruturado, cheio, com taninos bem polidos e final persistente.

VINIFICAÇÃO Receção das uvas com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de inox. Maceração pelicular ligeira. Fermentação malolática completa em cuba de inox.

ESTÁGIO Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA 3 a 5 anos

SERVIÇO Temperatura recomendada 13 – 16 °C

ANÁLISES Álcool: 13,5 % vol. | pH 3,69 | Ac. Total 4,8 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

