



MATEUS & SEQUEIRA

VINHOS

CABEÇA DO POTE . DOC DOURO . RESERVA TINTO

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
2022	DOC Douro	Tinto	750ml

VARIEDADES 40% Touriga Nacional | 40% Touriga Franca | 20% Tinta Roriz

TIPO DE SOLOS Xistosos.

PROVA Com uma bonita cor rubi, aroma intenso e elegante, marcado por fruta madura e algumas bagas negras. Termina com leves notas doces do tostado da madeira e leves nuances minerais. No paladar, surge cheio de complexidade e a lembrar toda a riqueza do seu aroma, termina com notas fumadas e um final longo e agradável.

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

ESTÁGIO Uma parte em barricas novas e o restante em barricas usadas, durante um período de 12 meses.

LONGEVIDADE PREVISTA + de 5 anos

SERVIÇO Temperatura recomendada 15 - 18°C

ANÁLISES Álcool: 14,0 % vol. | pH 3,73 | Ac. Total 4,7 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

