

ADEGA DE FAVAIOS PÉT-NAT ENSAIO G BRANCO GOUVEIO 2021



REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO Pétillant Naturel (Pét-Nat)

ALTITUDE Entre 600 e 700 metros

CASTAS Gouveio

VINIFICAÇÃO Seleção de uvas de Gouveio acima dos 600m de altitude. Vindima manual na 1ª semana de setembro. Desengace total, prensagem em prensa pneumática a baixa temperatura. Decantação estática a frio. Início da fermentação em cuba de inox com leveduras indígenas a cerca de 16°C. Engarrafamento e capsulagem com cápsula coroa antes do esgotamento dos açúcares. Fermentação alcoólica termina dentro da garrafa mantendo o CO2 do final de fermentação aprisionado na garrafa.

NOTAS DE PROVA Este vinho apresenta-se com alguma turbidez, de cor amarelo citrino. Os aromas são marcados pela fermentação e pela casta gouveio, destacando-se as notas herbáceas, tropicais e de fruto de polpa branca. Cremoso, vivo, intenso e complexo na prova de boca, num conjunto muito interessante, expressivo e fiel à sua origem.

ENOLOGIA Filipe Carvalho

TEOR ALCOÓLICO 13% alc./vol.

PH 3,50

ACIDEZ TOTAL 4,20 g/L

AÇUCARES 1,0 g/L

INFORMAÇÃO Apto para consumo por veganos

ADICIONAL