

## ADEGA DE FAVAIOS PÉT-NAT ENSAIO V BRANCO 2021



REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO Pétillant Naturel (Pét-Nat)

ALTITUDE Entre 600 e 700 metros

CASTAS Viosinho

VINIFICAÇÃO Seleção de uvas de Viosinho 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 Viosinho, destacando-se as notas florais, fruta de polpa branca, amanteigado e com alguma mineralidade. Vivo, complexo e com final de boca elegante e cremoso.

ENOLOGIA Filipe Carvalho

TEOR ALCOÓLICO 13% alc./vol.

PH 3,50

ACIDEZ TOTAL 4,70 g/l

AÇÚCARES 1,0 g/l

INFORMAÇÃO ADICIONAL Apto para consumo por veganos

