



## ENCOSTAS DE FAVAIOS BRANCO 2023



<b>REGIÃO</b>	Favaios, Douro
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	DOC Douro
<b>ALTITUDE</b>	Entre 500 e 700 metros
<b>CASTAS</b>	Moscatel Galego, Viosinho, Arinto, Malvasia Fina e Rabigato
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Seleção de uvas brancas de várias castas tradicionais do planalto de Favaios. Vindima manual nas primeiras semanas de setembro. Desengace total e prensagem em prensa pneumática a baixa pressão. Fermentação a baixa temperatura (16°C) integralmente em cubas de inox. Estágio em inox com levantamento das borras durante 4 meses.
<b>NOTAS DE PROVA</b>	De cor citrina, com notas tropicais e florais. Na boca apresenta-se com uma estrutura média revelando-se fresco e elegante.
<b>ENOLOGIA</b>	Miguel Ferreira   Filipe Carvalho   Rodrigo Poço
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	12,60% alc./vol.
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	74kcal/100ml
<b>COMPOSIÇÃO COMPLETA</b>	<a href="https://u-label.io/qr/73704024/01/05601752040365">https://u-label.io/qr/73704024/01/05601752040365</a>
<b>INFORMAÇÃO ADICIONAL</b>	Apto para consumo por veganos