



## SPARKLING ADEGA DE FAVAIOS ROSÉ



**REGIÃO** Favaios, Douro

**CLASSIFICAÇÃO** Charmat

**ALTITUDE** Entre 500 a 600 metros

**CASTAS** Moscatel Galego | Galego Vermelho

**VINIFICAÇÃO** Efetuada a seleção criteriosa das uvas de Moscatel galego vermelho, as mesmas são desengaçadas/esmagadas permanecendo em maceração pelicular durante 72 Horas. Após prensagem e decantação estática, a fermentação alcoólica ocorre em cuba de Inox durante um período entre 15 - 18 dias com temperatura controlada.

Acabada a primeira fermentação alcoólica, o vinho base permanece em estágio em contato com as borras finas durante 6 meses, seguindo-se a segunda fermentação alcoólica em cuba fechada por um período de 18 dias.

**NOTAS DE PROVA** Este vinho apresenta uma cor laranja pálida, bolha fina, mousse delicada e persistente. Aromas primários marcados pela casta, com notas florais.

Na boca revela-se mineral e com uma frescura vibrante.

**ENOLOGIA** Miguel Ferreira | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço

**TEOR ALCOÓLICO** 12,78% alc./vol.

**VALOR ENERGÉTICO** 82 kcal / 100ml

**COMPOSIÇÃO COMPLETA** <https://u-label.io/qr/Ac15c6ce711ab/01/05601752750097>

**INFORMAÇÃO ADICIONAL** Apto a consumo por veganos.

