SPARKLING

ADEGA DE FAVAIOS MEIO SECO

ULABEL

VEGAN



REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
DOC Douro
Método Charmat

ALTITUDE
Entre 600 e 700 metros

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO
Efetuada a seleção criteriosa das uvas de Moscatel, as mesmas são desengaçadas/ /esmagadas e prensadas a baixa pressão em prensa pneumática. A fermentação alcoólica decorre em cuba de Inox durante um período entre 15-18 dias com temperatura controlada a 15°C. Após a primeira fermentação, o vinho base permanece em estágio até à segunda fermentação alcoólica, decorrendo a mesma em cuba fechada por um período de 18 dias.

NOTAS DE PROVA
Este vinho apresenta-se com uma bolha fina, mousse delicada e persistente. No aroma destacam-se os aromas a moscatel, com notas citrinas e florais.
Na boca revela-se doce, fresco e com uma acidez viva e prolongada.

TEOR ALCOÓLICO
12,5% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
82 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço