ULABEL

VEGAN

SPARKLING

ADEGA DE FAVAIOS MEIO SECO ROSÉ



REGIÃO

Favaios,
Douro

CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro
Método Charmat

ALTITUDE

Entre 500
e 600 metros

CASTAS

Moscatel
Galego Roxo
Galego Vermelho

VINIFICAÇÃO

Efetuada a seleção criteriosa das uvas de Moscatel, de Galego Roxo e 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.

TEOR ALCOÓLICO

12,5% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO

82 kcal /100 ml

ENOLOGIA

Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço