SPARKLING

ADEGA DE FAVAIOS BRUTO

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 15ºC. 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 límpido, brilhante e de cor citrina. Os aromas são marcados pela casta moscatel, destacando-se as notas florais e frutadas como a lima e a toranja.
Suave e cremoso, com uma acidez bem viva a conferir frescura, bolha fina, num conjunto muito agradável e versátil e refrescante.

TEOR ALCOÓLICO
12% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
76 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço