

VINHOS

ENCOSTA DE FAVAIOS BRANCO 2025

ULABEL

VEGAN

REGIÃO

Favaios,
Douro

CLASSIFICAÇÃO

DOC
Douro

ALTITUDE

Entre 600
e 700 metros

CASTAS

Moscatel Galego,
Viosinho, Arinto,
Malvasia
Fina e Rabigato

VINIFICAÇÃO

Vindima manual no final de agosto para caixas de 20kg.
Uvas de Viosinho, criteriosamente selecionadas das melhores parcelas do planalto de Favaios. Maceração pré-fermentativa de 72 horas em cuba seguida de prensagem em prensa pneumática. Fermentação a 16ºC durante 20 dias em cuba de inox.
Estágio de 6 meses em inox com levantamento regular das borras finas.

NOTAS DE PROVA

Brilhante e de cor citrina. Aroma frutado e cítrico com um toque floral. Na boca destaca-se pela sua acidez refrescante, envolvente e final de boca prolongado.

TEOR ALCOÓLICO

12,4% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO

73 kcal /100 ml

ENOLOGIA

Filipe Carvalho
Miguel Ferreira
Rodrigo Poço