ULABEL

VEGAN

PÉT-NAT

ENSAIO V BRANCO 2021



REGIÃO

Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO

Pétillant Naturel (Pét-Nat)

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Viosinho

VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem em prensa pneumática a baixa temperatura. Decantação estática a frio. Início da fermentação em cuba de inox com leveduras indígenas a cerca de 16ºC. Engarrafamento e capsulagem com cápsula coroa antes do esgotamento dos açucares. Fermentação alcoólica termina dentro da garrafa mantendo o CO2 do final de fermentação aprisionado na garrafa.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta-se com alguma turbidez, de cor amarelo citrino. Os aromas são marcados pela fermentação e pela casta Viosinho, destacando-se as notas florais, fruta de polpa branca, amanteigado e com alguma mineralidade. Vivo, complexo e com final de boca elegante e cremoso.

TEOR ALCOÓLICO

13% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO

0 kcal /100 ml

ENOLOGIA

Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço