

ULABEL

VEGAN

VINHOS

CASA VELHA DOC ROSÉ 2025

REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
DOC Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 600 metros

CASTAS
Tinta Roriz
Tinta Barroca
Touriga Franca
Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO
As uvas, selecionadas das melhores parcelas de castas tintas do planalto de Favaios, são vindimadas manualmente. À chegada à adega as uvas são desengaçadas, esmagadas e refrigeradas, ficando depois em maceração pelicular pré-fermentativa de cerca de 12 horas a baixa temperatura. Após ligeira prensagem, o mosto lágrima obtido, é clarificado estaticamente, iniciando-se depois a fermentação alcoólica, com temperatura controlada, durante um período que se prolonga por cerca de 15 dias.
Terminada a fermentação alcoólica, inicia-se um estágio de 3 meses durante o qual se promove o contacto com as borras finas, estagiando 100% do vinho em inox até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA
Notas de geleia de fruto silvestre, florais e um certo toque vegetal. Fresco e equilibrado na boca, saboroso, firme e muito gastronómico.

TEOR ALCOÓLICO
12,5% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
76 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço