

VINHOS

CASA VELHA GOUVEIO 2025

ULABEL

VEGAN

REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
DOC Douro

ALTITUDE
Entre 600 e 700 metros

CASTAS
Gouveio

VINIFICAÇÃO

A casta Gouveio destaca-se pela sua extraordinária capacidade de adaptação a zonas de maior altitude, o que confere a este vinho um perfil vibrante e particularmente distinto. Maceração pré-fermentativa de três dias, seguida de uma longa fermentação, com duração de cerca de 20 dias em cuba de inox a temperatura controlada. Estágio integral em inox durante 6 meses, permitindo o desenvolvimento da sua complexidade.
Apresenta- se brilhante, de cor citrina, com aroma intenso, onde se destacam notas florais, herbáceas e frutos tropicais. Na boca, alia frescura, volume e a complexidade, proporcionando um perfil elegante e persistente.

NOTAS DE PROVA

Casta Gouveio, criteriosamente selecionadas e vindimadas à mão das melhores parcelas do planalto de Favaios. Após maceração pré-fermentativa durante 72 horas procede-se à sangria da cuba e é selecionado o mosto de escorrimento para fermentar sem recurso a qualquer tipo de clarificação prévia. A fermentação alcoólica ocorre integralmente em cubas de inox, a 16°C durante 20 dias.

TEOR ALCOÓLICO
12% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
84 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço