

ULABEL

VEGAN

VINHOS

CASA VELHA GRANDE RESERVA BRANCO 2022

REGIÃO
Favaios,
Douro

CLASSIFICAÇÃO
DOC
Douro

ALTITUDE
Entre 600
e 700 metros

CASTAS
Gouveio
Viosinho
Arinto
Rabigato

VINIFICAÇÃO
Vindima manual para caixas de 20kg. Uvas pré-selecionadas nas melhores vinhas do planalto de Favaios. Maceração pré-fermentativa de 3 dias em câmara frigorífica seguida de prensagem suave para obtenção do mosto lágrima.
Os vinhos de Gouveio e Viosinho (90% do lote) fermentam e estagiam em barricas de primeiro e segundo ano durante 12 meses.
O Arinto e o Rabigato (restantes 10% do lote) fermentam e estagiam em inox durante 12 meses.
Após o blend final o estágio em inox prolonga-se por mais 6 meses com levantamento regular das borras finas.

NOTAS DE PROVA
Cor amarelo citrino e aspeto brilhante. No aroma destacam-se as notas vegetais, citrinas e de fruto de caroço. Na boca o vinho é vivo, envolvente e cremoso com a barrica e a acidez em perfeita harmonia

TEOR ALCOÓLICO
12,5% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
73 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço