

ULABEL

VEGAN

VINHOS

CASA VELHA RESERVA BRANCO 2023

REGIÃO
Favaios,
Douro

CLASSIFICAÇÃO
DOC
Douro

ALTITUDE
Entre 600
e 700 metros

CASTAS
Viosinho
Gouveio
Rabigato

VINIFICAÇÃO
Vindima manual em 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.
Cerca de 70% do lote fermenta e estagia em barricas de 3 anos durante 12 meses. Os restantes 30% 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
De cor amarelo citrino e aspeto brilhante, apresenta um aroma sedutor, dominado por notas de fruto de caroço e citrinos, com a fruta muito bem integrada com a madeira. Na boca apresenta-se fresco, cremoso e com boa amplitude.

TEOR ALCOÓLICO
13% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
77 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço