

ULABEL

VEGAN

VINHOS

CASA VELHA SAMARRINHO 2025

REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
DOC Douro

ALTITUDE
600 metros

CASTAS
Samarrinho

VINIFICAÇÃO
Uvas de Samarrinho vindimadas manualmente em caixas de 20kg.
Maceração pré-fermentativa de 72 horas em câmara frigorífica seguida de prensagem e decantação. Fermentação a 16ºC durante 20 dias em cuba de inox.
As borras previamente separadas são mantidas a frio durante algumas semanas e mais tarde o mosto limpo apurado dessas borras fermenta separadamente.
Elaboração do lote final incorporando o vinho fermentado das borras finas. Estágio de 6 meses em inox mantendo as borras finas em suspensão.

NOTAS DE PROVA
Brilhante e de cor citrina. Aroma de forte intensidade, com destaque para as notas vegetais, tropicais e fruta de caroço. Na boca apresenta-se fresco, vibrante, volumoso e com boa persistência.

TEOR ALCOÓLICO
12% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
76 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Filipe Carvalho
Miguel Ferreira
Rodrigo Poço