

VINHOS

CASA VELHA VIOSINHO 2025

ULABEL

VEGAN

REGIÃO	CLASSIFICAÇÃO	ALTITUDE	CASTAS
Favaios, Douro	DOC Douro	Entre 600 e 700 metros	Viosinho

VINIFICAÇÃO

Vindima manual no final de agosto para caixas de 20kg.
Uvas de Viosinho, criteriosamente selecionadas das melhores parcelas do planalto de Favaios. Maceração pré-fermentativa de 72 horas em cuba seguida de prensagem em prensa pneumática. Fermentação a 16°C durante 20 dias em cuba de inox.
Estágio de 6 meses em inox com levantamento regular das borras finas.

NOTAS DE PROVA

Brilhante e de cor citrina. Aroma frutado e cítrico com um toque floral. Na boca destaca-se pela sua acidez refrescante, envolvente e final de boca prolongado.

TEOR ALCOÓLICO	VALOR ENERGÉTICO	ENOLOGIA
12,4% alc./vol.	73 kcal /100 ml	Filipe Carvalho Miguel Ferreira Rodrigo Poço