

VINHOS

CASA VELHA MOSCATEL GALEGO BRANCO 2024

ULABEL

VEGAN

REGIÃO	CLASSIFICAÇÃO	ALTITUDE	CASTAS
Favaios, Douro	DOC Douro	Entre 600 e 700 metros	Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO

O mosto é obtido por sangria de uma cuba em maceração pré-fermentativa, sem qualquer recurso a clarificação. A fermentação alcoólica decorre durante cerca de 20 dias, a temperatura controlada, em cuba de inox. Segue-se o estágio de seis meses na mesma cuba, promovendo o contacto com borras finas, o que contribui para maior complexidade e textura. Apresenta-se brilhante e de cor amarelo citrino, com aromas característicos da casta, destacando-se aromas a frutos tropicais, notas florais, cítricas, líchias. Na boca é fresco, elegante, com boa acidez, e um final equilibrado e persistente, revelando toda a expressão e versatilidade da casta Moscatel Galego Branco.

NOTAS DE PROVA

Uvas de Moscatel, criteriosamente selecionadas, do planalto de Favaios vindimadas manualmente. Para extrair ao máximo a riqueza aromática das uvas é feita uma maceração pré-fermentativa durante 48 horas, sendo passado a limpo após este contacto pelicular. A fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox durante cerca de 15 dias com temperatura controlada entre 15-18ºC. Uma vez terminada a fermentação alcoólica, inicia-se um estágio de 5 meses durante o qual se promove o contacto com as borras finas após o qual se segue a filtração e engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO	VALOR ENERGÉTICO	ENOLOGIA
12,5% alc./vol.	73 kcal /100 ml	Miguel Ferreira Filipe Carvalho Rodrigo Poço