



SPARKLING ADEGA DE FAVAIOS BRUTO



REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO Charmat

ALTITUDE Entre 600 e 700 metros

CASTAS Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO Efetuada a seleção criteriosa das uvas de Moscatel, as mesmas são desengaçadas/esmagadas e prensadas a baixa pressão em prensa pneumática. A fermentação alcoólica decorre em cuba de Inox durante um período entre 15-18 dias com temperatura controlada a 15°C. Após a primeira fermentação, o vinho base permanece em estágio até à segunda fermentação alcoólica, decorrendo a mesma em cuba fechada por um período de 18 dias.

NOTAS DE PROVA Este vinho apresenta-se límpido, brilhante e de cor citrina. Os aromas são marcados pela casta moscatel, destacando-se as notas florais e frutadas como a lima e a toranja. Suave e cremoso, com uma acidez bem viva a conferir frescura, bolha fina, num conjunto muito agradável e versátil e refrescante.

ENOLOGIA Miguel Ferreira | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço

TEOR ALCOÓLICO 12,18% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO 76kcal/100ml

COMPOSIÇÃO COMPLETA <https://u-label.io/qc/12571c5271193/01/05601752750066>

INFORMAÇÃO ADICIONAL Apto a consumo por veganos