

## CASA VELHA DOC BRANCO 2024



<b>REGIÃO</b>	Favaios, Douro
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	DOC Douro
<b>ALTITUDE</b>	Entre 600 e 700 metros
<b>CASTAS</b>	Viosinho (40%), Gouveio (40%), Moscatel Galego Branco (20%)
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Vindima manual no final de agosto. Seleção de uvas brancas de algumas das melhores parcelas e castas do planalto de Favaios. Maceração pré-fermentativa a frio seguida de prensagem em prensa pneumática a baixa pressão. Fermentação a baixa temperatura (16°C) integralmente em cubas de inox. Estágio de 6 meses com levantamento constante das borras finas (20% em barricas usadas/80% em inox)
<b>NOTAS DE PROVA</b>	Brilhante e de cor citrina, floral no aroma, com notas de frutos tropicais. Na boca apresenta-se bastante fresco e harmonioso com uma boa acidez e estrutura média. Termina de forma equilibrada e persistente
<b>ENOLOGIA</b>	Miguel Ferreira   Filipe Carvalho   Rodrigo Poço
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	12.5% alc./vol.
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	75 Kcal / 100 ml
<b>COMPOSIÇÃO COMPLETA</b>	<a href="https://u-label.io/qr/38f32dcb1d50c">https://u-label.io/qr/38f32dcb1d50c</a>
<b>INFORMAÇÃO ADICIONAL</b>	Apto para consumo por veganos