

CASA VELHA GOUVEIO 2024



REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO DOC Douro

ALTITUDE Entre 600 e 700 metros

CASTAS Gouveio (100%)

VINIFICAÇÃO Casta Gouveio, criteriosamente selecionadas e vindimadas à mão das melhores parcelas do planalto de Favaios. Após maceração pré-fermentativa durante 72 horas procede-se à sangria da cuba e é selecionado o mosto de escorrimento para fermentar sem recurso a qualquer tipo de clarificação prévia. A fermentação alcoólica ocorre integralmente em cubas de inox, a 16C° durante 20 dias. Estágio de 6 meses com levantamento regular de borras finas.

NOTAS DE PROVA A casta Gouveio destaca-se pela sua extraordinária capacidade de adaptação a zonas de maior altitude, o que confere a este vinho um perfil vibrante e particularmente distinto. Maceração pré-fermentativa de três dias, seguida de uma longa fermentação, com duração de cerca de 20 dias em cuba de inox a temperatura controlada. Estágio integral em inox durante 6 meses, permitindo o desenvolvimento da sua complexidade. Apresenta-se brilhante, de cor citrina, com aroma intenso, onde se destacam notas florais, herbáceas e frutos tropicais. Na boca, alia frescura, volume e a complexidade, proporcionando um perfil elegante e persistente.

ENOLOGIA Miguel Ferreira | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço

TEOR ALCOÓLICO 12,50% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO 84kcal / 100ml

COMPOSIÇÃO COMPELTA <https://u-label.io/gr/2dc59e075f88a>

INFORMAÇÃO ADICIONAL Apto a consumo por veganos