

SPARKLING ADEGA DE FAVAIOS MEIO SECO



REGIÃO	Favaios, Douro
CLASSIFICAÇÃO	Charmat
ALTITUDE	Entre 600 e 700 metros
CASTAS	Moscatel Galego
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 com uma bolha fina, mousse delicada e persistente. No aroma destacam-se os aromas a moscatel, com notas citrinas e florais. Na boca revela-se doce, fresco e com uma acidez viva e prolongada.
ENOLOGIA	Miguel Ferreira Filipe Carvalho Rodrigo Poço
TEOR ALCOÓLICO	11,61% alc./vol.
VALOR ENERGÉTICO	82kcal/100ml
COMPOSIÇÃO COMPLETA	https://elabel.scantrust.com/default/#/?uid=4116470b
INFORMAÇÃO ADICIONAL	Apto a consumo por veganos.