



# CASA VELHA DOC BRANCO

## REGIÃO

Favaios, Douro

## ALTITUDE

Entre 600 e 700 metros

## SOLO

Transição/ Granítico Xistoso

## CLASSIFICAÇÃO

Doc Douro

## TEOR ALCOÓLICO (º)

12.60%alc./vol.

## DADOS ANALÍTICOS

## CASTAS

Viosinho (40%), Gouveio (40%), Moscatel Galego Branco (20%)

## VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas, selecionadas das melhores parcelas de brancos do planalto de Favaios, são vindimadas manualmente no início de setembro.

À chegada à adega as uvas são desengaçadas, esmagadas e refrigeradas, ficando depois em maceração pelicular durante um período mínimo de 24 horas a uma temperatura inferior a 10°C.

Após ligeira prensagem, o mosto obtido, é clarificado estaticamente, iniciando-se depois a fermentação alcoólica, com temperatura controlada, durante um período de 15 dias.

Terminada a fermentação alcoólica, inicia-se um estágio de 3 meses durante o qual se promove o contacto com as borras finas, estagiando 80% do vinho em inox e o restante em barricas usadas de 225 litros .

## NOTAS DE PROVA

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.



**VEGAN**

## ENÓLOGOS

Miguel Ferreira / Celso Pereira

