



# Casa Velha Gouveio

## REGIÃO

Favaios, Douro

## ALTITUDE

600 e 700 metros

## SOLO

Transição/ Granítico Xistoso

## CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

## TEOR ALCOÓLICO (º)

12,50% alc./vol.

## DADOS ANALÍTICOS

## CASTAS

Gouveio (100%)

## VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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 16 Cº durante 20 dias.

Estágio de 6 meses com levantamento regular de borras finas.

## NOTAS DE PROVA

Brilhante e de cor citrina. Aroma de forte intensidade, com destaque para as notas florais, vegetais e de frutos tropicais. Na boca apresenta-se fresco, amplo e vibrante.



**VEGAN**

## ENÓLOGOS

Miguel Ferreira / Celso Pereira

