

FAVAÍTO



REGIÃO Favaíolos, Douro
CLASSIFICAÇÃO DOC Moscatel do Douro
ALTITUDE Entre 450 e 580 metros

CASTAS Moscatel Galego 100%

VINIFICAÇÃO O Favaíto, à semelhança do Favaíolos Clássico é dos moscatéis mais jovens que a Adega de Favaíolos comercializa. Vinifica-se da forma tradicional, em maceração pelicular intensa, de forma a extrair ao máximo os componentes aromáticos tão característicos desta variedade de uva. Este contacto com as películas prolonga-se por 3 ou 4 dias até ao momento em que a fermentação deve ser interrompida com a adição de aguardente vínica. Esta mistura de mosto parcialmente fermentado e aguardente passa depois por um processo de envelhecimento que pode chegar aos 3 anos, ganhando harmonia e complexidade até ao momento de se fazer o lote que poderá ser apreciado pelos consumidores.

NOTAS DE PROVA Apresenta um aspeto límpido e brilhante de apelativa cor dourada. O Favaíto é marcado pelos aromas típicos da casta moscatel, extremamente rica e aromática. Na prova evidenciam-se os aromas da casta, destacando-se as notas florais, os citrinos como a laranja, tangerina e lima, e também o mel e caramelo. No sabor é bastante doce e aveludado, lembrando o mel e compotas de frutos.

ENOLOGIA Miguel Ferreira

TEOR ALCOÓLICO 17,14% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO 149kcal / 100ml

COMPOSIÇÃO COMPLETA <https://u-label.io/qr/73104001/01/05601752061025>
INFORMAÇÃO ADICIONAL Apto para consumo por veganos