



MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS RESERVA

REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO DOC Moscatel do Douro

ALTITUDE 670 metros

CASTAS Moscatel Galego

VINIFICAÇÃO O Favaios Reserva é um vinho que se vinifica apenas nos anos em que as uvas demonstram ter uma qualidade excepcional. O ano de 2015 foi de grande qualidade para o Moscatel no Planalto de Favaios e permitiu fazer vinhos de grande intensidade e elegância.

As uvas para este vinho foram colhidas de uma vinha a 670 metros de altitude e vindimadas manualmente no final de agosto. A fermentação em curtimenta prolongou-se durante cerca de 6 dias com intensa maceração pelicular e com temperatura controlada para 15-16°C. No momento certo foi adicionada a aguardente vínica às uvas e mosto, interrompendo a fermentação, de forma a obter um vinho com elevado teor alcoólico e açúcar residual. A curtimenta já na presença de aguardente manteve-se por mais 10 dias. Após a prensagem o vinho foi encascado em barricas velhas de carvalho onde estagiou durante 5 anos, ganhando harmonia, bouquet e uma bela cor dourada.

NOTAS DE PROVA Apresenta um aroma muito rico, com abundantes notas de laranja e alperce seco, bem como alguns aromas florais como as rosas e a tília. No sabor é suave e delicado, com a doçura bem equilibrada, fresco e elegante.

ENOLOGIA Miguel Ferreira | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço

TEOR ALCOÓLICO 17,6% alc./vol.

PH 3,57

ACIDEZ TOTAL 4,0 g/l

AÇUCARES 134 g/l

INFORMAÇÃO Apto para consumo por veganos

ADICIONAL

