



MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS COLHEITA DE 1989

REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO DOC Moscatel do Douro
ALTITUDE Entre 450 e 580 metros

CASTAS Moscatel Galego (100%)

VINIFICAÇÃO O Favaios 1989 é o tipo de vinho que se vinifica apenas nos anos em que as uvas demonstraram ter uma qualidade excepcional. Após selecção cuidada das melhores uvas de Favaios elas foram maceradas e fermentadas tal como eram tradicionalmente na região. A fermentação alcoólica é muito curta, sendo que logo depois da subida da manta se procede à sangria da maior parte do mosto e aplicação de aguardente. Uma pequena parte do mosto continua no entanto a fermentar e a macerar com as películas durante mais alguns dias e só mais tarde se procede à aguardentação desse mosto muito rico aromáticamente. O primeiro e segundo mosto aguardentados são depois misturados e armazenados em toneis de madeira muito velha e envelhece depois lentamente aprimorando o seu bouquet ao longo de décadas.



NOTAS DE PROVA Apesar dos longos anos de envelhecimento este Moscatel ainda apresenta alguns dos aromas mais característicos da casta como os citrinos, a tília e a flor de laranjeira. Está também muito marcado pelos aromas de mel, uvas passas, figos secos e caramelo que lhe conferem grande complexidade. No sabor o vinho mostra a doçura típica do Moscatel de Favaios muito bem equilibrada pela acidez característica do planalto.

ENOLOGIA Miguel Ferreira | Filipe Carvalho

TEOR ALCOÓLICO 17,55% alc./vol.

PH 3,30

ACIDEZ TOTAL 5,80 g/l

AÇUCARES 151 g/l

INFORMAÇÃO Apto para consumo por veganos

ADICIONAL