

MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS COLHEITA DE 1999

REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO DOC Moscatel do Douro

ALTITUDE Entre 450 e 580 metros

CASTAS Moscatel Galego (100%)

VINIFICAÇÃO O ano de 1999 foi um dos mais generosos para a qualidade da uva Moscatel em Favaios. As uvas atingiram uma concentração extraordinária permitindo criar este Moscatel pleno de aromas característicos da casta. Após seleção 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 a fermentar e a macerar com as películas durante mais alguns dias, e só mais tarde se procede à aguardentação desse mosto muito rico aromaticamente. O primeiro e segundo mosto aguardentados são depois misturados e armazenados em toneis de madeira muito velha onde o vinho envelhece lentamente aprimorando o seu bouquet ao longo de décadas. Os longos anos de envelhecimento em madeira ajudaram a desenvolver e complexar ainda mais o perfil aromático do vinho bem como o seu paladar. É um belo exemplo dos melhores Moscatéis que se fazem no planalto de Favaios.



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 19,09% alc./vol.

VALOR 164kcal / 100ml

ENERGÉTICO

COMPOSIÇÃO <https://u-label.io/qr/73003004/01/05601752088705>

COMPLETA

INFORMAÇÃO

ADICIONAL

Apto a consumo por veganos.