



## MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS CLÁSSICO



**REGIÃO** Favaios, Douro

**CLASSIFICAÇÃO** DOC Moscatel do Douro

**ALTITUDE** Entre 450 e 580 metros

**CASTAS** Moscatel Galego (100%)

**VINIFICAÇÃO** O Favaios clássico é o moscatel mais jovem que a Adega de Favaios comercializa, mas é também aquele que se produz há mais tempo, praticamente desde a fundação da empresa. 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 de 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 Favaios 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 | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço

**TEOR ALCOÓLICO** 17,14% alc./vol.

**VALOR ENERGÉTICO** 149kcal / 100ml

**COMPOSIÇÃO COMPLETA** <https://u-label.io/qr/73004001/01/05601752080026>

INFORMAÇÃO APLICADA APTO PARA CONSUMO POR VEGANOS  
ADICIONAL