# MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS
# COLHEITA 2007

| | |
|---|---|
| REGIÃO | Favaios, Douro |
| CLASSIFICAÇÃO | DOC Moscatel do Douro |
| ALTITUDE | Entre 500 e 700 metros |
| CASTAS | Moscatel Galego (100%) |
| VINIFICAÇÃO | Em 2007, o clima teve um impacto significativo nas uvas do planalto de Favaios. Aquele foi um ano vitivinícola equilibrado, com temperaturas suaves, precipitação moderada e um verão sem ondas de calor extremas, permitindo criar uvas de grande qualidade, com grande concentração, intensidade aromática e potencial de envelhecimento.<br>Após seleção cuidada das melhores uvas de Favaios, fez-se a maceração e fermentação no método tradicional da região. A fermentação alcoólica é muito curta. Logo após a subida da manta, procede-se 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 mostos aguardentados são depois misturados e armazenados em balseiros de madeira velha, nos quais o vinho envelhece lentamente, aprimorando o seu bouquet, ao longo dos anos. |
| NOTAS DE PROVA | O envelhecimento em madeira contribuiu para intensificar e dar maior complexidade ao perfil aromático do vinho. É um belo exemplo dos melhores Moscatéis que se fazem no planalto de Favaios. |
| ENOLOGIA | Filipe Carvalho e Miguel Ferreira |
| TEOR ALCOÓLICO | 19,5% alc./vol. |
| VALOR ENERGÉTICO | 185kcal / 100ml |
| COMPOSIÇÃO COMPLETA | https://acag.st4.ch/IchSncRMMgKd |

WEBSITE: adegadefavaios.pt | EMAIL: geral@adegadefavaios.com.pt