



MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS COLHEITA DE 1980 SIZA

REGIÃO Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO DOC Moscatel do Douro

ALTITUDE Entre 450 e 580 metros

CASTAS Moscatel Galego (100%)

VINIFICAÇÃO O Favaios 1980 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 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 e envelhece depois lentamente aprimorando o seu bouquet ao longo de décadas.



NOTAS DE PROVA Apresenta um aroma muito intenso, preservando ainda alguns aromas citrinos. Rico em aromas típicos de envelhecimento, como a noz, figos secos, o torrado e cacau. No sabor é volumoso, mas delicado, com a doçura bem equilibrada pela acidez, fresco e elegante.

ENOLOGIA Miguel Ferreira | Filipe Carvalho

TEOR ALCOÓLICO 19,70% alc./vol.

PH 3,44

ACIDEZ TOTAL 6,60g/L

AÇUCARES 185 g/L