ULABEL

VEGAN

MOSCATEL

MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS CLÁSSICO

O moscatel mais jovem da Adega de Favaios, que perpétua a tradição e a autenticidade de um vinho único, criado desde 1952.



REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
Moscatel do Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 580 metros

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO
O Favaios Clássico é o moscatel mais jovem da Adega de Favaios, mas é também aquele que a cooperativa 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 uvas. 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 é então parcialmente fermentada e 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.

TEOR ALCOÓLICO
17% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
149 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço