ULABEL

VEGAN

MOSCATEL
FAVAÍTO



REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
Moscatel do Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 600 metros

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO
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 com uma média de idade podendo atingir 3 anos.

NOTAS DE PROVA
O Favaíto é extremamente rico e aromático, com notas florais, os citrinos como a laranja, tangerina e aromas a larajna e tangerina.
Fresco, aveludado, com toques de mel e a doçura que o caracteriza.

TEOR ALCOÓLICO
17% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
149 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço