

ULABEL

MOSCATEL

MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS COLHEITA DE 2000

REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
Moscatel do Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 580 metros

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO
Esta foi a ultima colheita do século XX em que a natureza premiou-nos com um ano equilibrado, com temperaturas amenas e chuvas nos momentos certos permitindo criar uvas de grande qualidade, harmonia e plenas de aromas caraterísticos da casta. Após seleção 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 balseiros de madeira velha onde o vinho envelhece lentamente aprimorando o seu bouquet ao longo destes anos. O envelhecimento em madeira ajudaram a desenvolver quer o perfil aromático quer opaladar do vinho .
É um extraordinário Mostacel representativo do final do século XX.

NOTAS DE PROVA
Apesar dos longos anos de envelhecimento este Moscatel ainda apresenta alguns dos aromas mais característicos da casta como os citrinos, a tília e a flor de laranjeira. Está também muito marcado pelos aromas de mel, uvas passas, figos secos e caramelo que lhe conferem grande complexidade. No sabor, o vinho mostra a doçura típica do Moscatel de Favaios muito bem equilibrada pela acidez característica do planalto.

TEOR ALCOÓLICO
16,9% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
150 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço