ULABEL

MOSCATEL

MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS COLHEITA 1989



REGIÃO	CLASSIFICAÇÃO	ALTITUDE	CASTAS
Favaios, Douro	Moscatel do Douro	Entre 450 e 600 metros	Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO

O moscatel 1989 é um dos exemplares mais raros e excecionais que existe na adega de Favaios. 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, no entanto, 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

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	VALOR ENERGÉTICO	ENOLOGIA
18,5% alc./vol.	177 kcal /100 ml	Miguel Ferreira Filipe Carvalho Rodrigo Poço