ULABEL

MOSCATEL

MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS COLHEITA 1999



REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
Moscatel do Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 600 metros

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO
Após seleção cuidada das melhores uvas de Favaios elas foram maceradas e fermentadas de forma 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 película 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 onde o vinho envelhece lentamente aprimorando o seu bouquet ao longo de décadas.
Os longos anos de envelhecimento em madeira ajudaram a desenvolver quer o perfil aromático quer o seu paladar.

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
19% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
164 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço