ULABEL

MOSCATEL

MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS 10 ANOS

Nos anos em que a natureza permite condições para a casta Moscatel se expressar em todo o seu esplendor são feitas algumas fermentações com uma cuidada seleção das uvas.



REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
Moscatel do Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 580 metros

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO
Favaios 10 Anos é um vinho de lote em que se utilizam para a sua constituição apenas as melhores colheitas de Moscatel. A fermentação dura cerca de três dias com intensa maceração pelicular e com temperatura controlada para 15-16ºC. A aguardente vínica é depois adicionada às uvas e mosto interrompendo a fermentação de forma a obter um vinho com elevado teor alcoólico e açúcar residual. A maceração já na presença de aguardente mantém-se por mais 5-6 dias sempre a baixa temperatura. Após a prensagem o vinho inicia um processo de envelhecimento em balseiros de madeira durante vários anos, melhorando a integração da aguardente com o vinho e aprimorando o seu bouquet. Durante o envelhecimento em madeira são escolhidos os vinhos que vão constituir o lote do Favaios 10 Anos, misturando colheitas mais antigas com outras mais jovens, tornando o vinho mais rico, intenso e complexo.

NOTAS DE PROVA
No Favaios 10 anos destacam-se os aromas mais típicos da casta Moscatel como a casca de laranja, a flor de laranjeira, a tília e rosas. Ao mesmo tempo são evidentes os aromas mais característicos do envelhecimento como os frutos secos e mel. No sabor, o vinho é pleno de intensidade, com excelente acidez que lhe confere equilíbrio, untuoso e longo.

TEOR ALCOÓLICO
17% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
159 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço