

ULABEL

MOSCATEL

MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS RESERVA

REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
Moscatel do Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 670 metros

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO
O Favaios Reserva é um vinho vinificado apenas nos anos que as uvas apresentam excelente qualidade. O ano de 2015 foi de grande qualidade para o Moscatel no Planalto de Favaios e permitiu fazer vinhos de grande intensidade e elegância. As uvas para este vinho foram colhidas de uma vinha a 670 metros de altitude e vindimadas manualmente no final de agosto. A fermentação em curtimenta prolongou-se durante cerca de 6 dias com intensa maceração pelicular e com temperatura controlada para 15-16oC. No momento certo foi adicionada a aguardente vínica às uvas e mosto, interrompendo a fermentação, de forma a obter um vinho com elevado teor alcoólico e açúcar residual. A curtimenta já na presença de aguardente manteve-se por mais 10 dias. Após a prensagem o vinho foi encascado em barricas velhas de carvalho onde estagiou, ganhando harmonia, bouquet e uma bela cor dourada.

NOTAS DE PROVA
Apresenta um aroma muito rico, com abundantes notas de laranja e alperce seco, bem como alguns aromas florais como as rosas e a tília. No sabor é suave e delicado, com a doçura bem equilibrada, fresco e elegante.

TEOR ALCOÓLICO
17% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
159 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço