

ULABEL

MOSCATEL

MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS COLHEITA DE 1980

REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
Moscatel do Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 600 metros

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO
Este moscatel é um dos mais antigos mostacel ainda comercializado pela Adega de Favaios. A sua raridade e excessionalidade juntou-se com um desenho exclusivo e criado pelo arquiteto Siza Vieira. 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 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
Apresenta um aroma muito intenso, preservando ainda alguns aromas citrinos. Rico em aromas típicos de envelhecimento, como a noz, figos secos, o torrado e cacau.
No sabor é volumoso, mas delicado, com a doçura bem equilibrada pela acidez, fresco e elegante.

TEOR ALCOÓLICO
19,5% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
187 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho