ULABEL

MOSCATEL

MOSCATEL ADEGA DE FAVAIOS COLHEITA DE 2007



REGIÃO
Favaios, Douro

CLASSIFICAÇÃO
Moscatel do Douro

ALTITUDE
Entre 500 e 600 metros

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO
Em 2007, o clima teve um impacto significativo nas uvas do planalto de Favaios. Um ano vitivinícola equilibrado, com temperaturas suaves, precipitação moderada e um verão sem ondas de calor extremas, permitindo criar uvas de grande qualidade, com grande concentração, intensidade aromática e potencial de envelhecimento.
Após seleção cuidada das melhores uvas de Favaios, fez-se a maceração e fermentação no método tradicional da região. A fermentação alcoólica é muito curta. Logo após a subida da manta, procede-se 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 mostos aguardentados são depois misturados e armazenados em balseiros de madeira velha, nos quais o vinho envelhece lentamente, aprimorando o seu bouquet, ao longo dos anos.

NOTAS DE PROVA
O envelhecimento em madeira contribuiu para intensificar e dar maior complexidade ao perfil aromático do vinho. É um belo exemplo dos melhores Moscatéis que se fazem no planalto de Favaios.

TEOR ALCOÓLICO
19,5% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
185 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Filipe Carvalho
Miguel Ferreira
Rodrigo Poço