

Moscatel

Adega de Favaios

MARCA | Adega de Favaios Clássico | REGIÃO | Favaios, Douro
DESIGN. ORIG. | DOC Moscatel do Douro | SOLO Transição / xistoso |
ALTITUDE | entre 450 e 580m | CASTA | Moscatel Galego 100%



INFORMAÇÃO TÉCNICA

| Alc | Vol. 17.00% | Ph | 3.45 | Acidez Total | 4.00gr/L
| Açúcar | 135gr/L | Baumé | 5.0



VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO



O Favaios clássico é o moscatel mais jovem que a Adega de Favaios comercializa mas é também aquele que se produz há mais tempo, praticamente desde a fundação da empresa. Vinifica-se da forma tradicional, em maceração pelicular intensa, de forma a extrair ao máximo os componentes aromáticos tão característicos desta variedade de uva. Este contacto com as películas prolonga-se por 3 ou 4 dias até ao momento em que a fermentação deve ser interrompida com a adição de aguardente vínica. Esta mistura de mosto parcialmente fermentado e aguardente passa depois por um processo de envelhecimento de 3 anos ganhando harmonia e complexidade até ao momento de se fazer o lote que poderá ser apreciado pelos consumidores.



NOTAS DE PROVA

Apresenta um aspecto límpido e brilhante de apelativa cor dourada. O Favaios é marcado pelos aromas típicos da casta moscatel, extremamente rica e aromática. Na prova evidenciam-se os aromas da casta, destacando-se as notas florais, os citrinos como a laranja, tangerina e lima, e também o mel e caramelo. No sabor é bastante doce e aveludado, lembrando o mel e compotas de frutos.



CONSERVAÇÃO

As garrafas devem ser guardadas de pé pois foram fechadas com rolha tipo Bar Top, em local seco e fresco, e evitando luz directa em excesso. Este vinho não necessita de qualquer envelhecimento em garrafa pelo que está pronto a ser consumido logo após o engarrafamento.



SUGESTÕES DE CONSUMO

Servido simples e frio constitui um excelente vinho para acompanhar sobremesas doces.



Garrafa 75cl
5601752080026

Deve ser servido frio entre 8 e 10°C. Depois de aberto, o vinho mantém as suas qualidades durante cerca de 1 mês.