

# ADEGA DE FAVAIOS 1980 SIZA



**REGIÃO**  
Favaios, Douro

**ALTITUDE**  
Entre 450 e 580 metros

**SOLO**  
Transição/ Granítico  
Xistoso

**CLASSIFICAÇÃO**  
DOC Moscatel do Douro

**TEOR ALCOÓLICO (º)**  
17,50%alc./vol.

## DADOS ANALÍTICOS

pH - 3,48 Acidez Total - 5,10g/L de ácido tartárico Açúcar - 148g/L Baumé - 6,0

## CASTAS

Moscatel Galego Branco

## VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O Favaios 1980 é o tipo de vinho que se vinifica apenas nos anos em que as uvas demonstraram ter uma qualidade excepcional. 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 no entanto 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, bbgos secos, o torrado e cacau. No sabor é volumoso mas delicado, com a doçura bem equilibrada pela acidez, fresco e elegante.

## ENÓLOGOS

Miguel Ferreira



Adega de Favaios

| Website: <http://shops.spotfokus.pt/adegadefavaios/> | Email: [geral@adegadefavaios.com.pt](mailto:geral@adegadefavaios.com.pt)