

Adega de Favaios Colheita de 1999

REGIÃO

Favaios, Douro

ALTITUDE

Entre 450 e 580 metros

SOLO

Transição/ Granítico Xistoso

CLASSIFICAÇÃO

DOC Moscatel do Douro

TEOR ALCOÓLICO (°)

19.00%alc./vol.

DADOS ANALÍTICOS

pH - 3.45 Acidez Total - 4.32g/L de ácido tartárico Açúcar - 153g/L Baumé - 5.6

CASTAS

Moscatel Galego Branco

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O ano de 1999 foi um dos mais generosos para a qualidade da uva Moscatel em Favaios.

As uvas atingiram uma concentração extraordinária permitindo criar este Moscatel pleno de aromas característicos da casta.

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 onde o vinho envelhece lentamente aprimorando o seu bouquet ao longo de décadas.

Os longos anos de envelhecimento em madeira ajudaram a desenvolver e complexar ainda mais o perfil aromático do vinho bem como o seu paladar. É um belo exemplo dos melhores Moscatéis que se fazem no planalto de Favaios.

NOTAS DE PROVA

Apesar dos longos anos de envelhecimento este Moscatel ainda apresenta alguns dos aromas mais característicos da casta como os citrinos, a tilia e a flor de laranjeira. Está também muito marcado pelos aromas de mel, uvas passas, figos secos e caramelo que lhe conferem grande complexidade. No sabor o vinho mostra a doçura típica do Moscatel de Favaios muito bem equilibrada pela acidez característica do planalto.

ENÓLOGOS

Miguel Ferreira



Adega de Favaios

Website: <http://adegadefavaios.pt/>

Email: geral@adegadefavaios.com.pt