

ADEGA DE FAVAIOS CLASSICO



REGIÃO
Favaios, Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 580 metros

SOLO
Transição/ Granítico
Xistoso

CLASSIFICAÇÃO
DOC Moscatel do Douro

TEOR ALCOÓLICO (º)
17,0%alc./vol.

DADOS ANALÍTICOS

pH - 3,45 Acidez Total - 4,00g/L de ácido tartárico Açúcar - 135g/L Baumé - 5,0

CASTAS

Moscatel Galego Branco

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 forais, 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.

ENÓLOGOS

Miguel Ferreira

