

ADEGA DE FAVAIOS COLHEITA DE 2000



REGIÃO
Favaios, Douro

ALTITUDE
Entre 450 e 580 metros

SOLO
Transição/ Granítico
Xistoso

CLASSIFICAÇÃO

TEOR ALCOÓLICO (°)
16,90%alc./vol.

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS
Moscatel Galego (100%)

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O ano de 2000 foi excelente para as uvas do planalto de Favaios. A natureza premiou-nos com um ano equilibrado, com temperaturas amenas e chuvas nos momentos certos permitindo criar uvas de grande qualidade, harmonia e plenas de aromas característicos da casta.

Após seleção 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 balseiros de madeira velha onde o vinho envelhece lentamente aprimorando o seu bouquet ao longo de 20 anos.

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. Desta colheita foram selecionados apenas 3200 litros para este lote.

NOTAS DE PROVA

ENÓLOGOS



Adega de Favaios

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

Email: geral@adegadefavaios.com.pt