

Moscatel do Douro

Produto: Adega de Favaios

Região: Douro

Ano de colheita: Mistura de várias colheitas
(idade média de 3 anos)

Altitude: Entre 550 e 630 metros

Castas: Moscatel Galego

Quantidade produzida: 1,6 milhões garrafas 75cl/ano

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 17,0% Vol.

pH: 3,40

Acidez total: 4,40 g/L

Acidez volátil: 0,18 g/L

Açúcares redutores: 139,0 g/L

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto visual: Este Moscatel tem um aspecto límpido e de cor ouro brilhante.

Aroma: Evidencia-se o aroma da casta, destacando-se notas florais, laranja e mel.

Sabor: Bastante doce e aveludado, lembrando mel e compotas de frutos.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser consumido fresco, entre 9 e 10°C, sendo um excelente companheiro para desfrutar momentos de prazer.

Desde que armazenado ao abrigo da luz, do calor e frio excessivo, este vinho preserva as suas características durante alguns anos.



Embalagem Individual

Capacidade - 750 ml