

Pisa – Italia - Ottobre 2009

## **MOSCATEL DEL PORTUGAL**

**MOSCATEL DO DOURO DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA –  
ADEGA DE FAVAIOS DESDE 1952 – PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR  
ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS C.R.L. – FAVAIOS 17 %**

*Moscatel sweet wine to drink before and after a meal. With a glicerined flavour of honey and jam, a limpid aspect and a brilliant gold colours, manifests a clear aroma of the moscatel grape variety along, with some notes of orange and honey. To be drunk cool (10/12°C).*

**ESAME VISIVO:** vino cristallino di colore giallo dorato e abbastanza consistente nel momento in cui si avvina il bicchiere.

**ESAME OLFATTIVO:** un bel naso che compone il bouquet olfattivo con noce, mallo di noce, caramello, miele, frutta secca, albicocca disidratata, etereo, cera e canditi.

**ESAME GUSTATIVO:** bocca interessante e corrispondente con tutto quello che si era identificato all'esame olfattivo. Si tratta di un vino che alla lunga stanca un poco, perché c'è troppa presenza alcolica e il medesimo alcol è separato dal corpo in modo da essere quasi insistentemente pungente.

**COMBINAZIONE VINO-CIBO:** vino da meditazione

**OPINIONE PERSONALE:** vino da ricordare per un fattore positivo, l'aroma dell'albicocca disidratata al naso, e per un altro parametro non molto gradevole, ovvero la prevalenza dell'impatto alcolico a livello di bocca.