A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – ALFROCHEIRO 2020
DOC DÃO

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, fermentação em lagares de inox a 28-30°C, com maceração prolongada, estágio de 12 meses em barricas novas e usadas, engarrafamento ao fim de 18 meses.

CASTAS:

Alfrocheiro 100%.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13% vol. Acidez
Total: 5,2 g/L Açúcar
Residual: <1 g/L

NOTA DE PROVA:

Rubi intenso, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios da casta, frescura de boca e final longo.

SERVIÇO:

Servir a 16°C sem decantação. Ideal para acompanhar o cabrito assado em forno de lenha. Para beber desde já ou nos próximos quinze anos.

ENOLOGIA:

António Pina

ADEGA COOPERATIVA DE PENALVA DO CASTELO, CRL
Sede: Calvário – Ínsua; 3550 – 167 Penalva do Castelo – NIPC: 500008671
Tel: 232 642 264; Fax: 232 642 565 – e-mail: geral@adegapenalva.com – www.adegapenalva.com
26-12-17