A Fortaleza do Dão

# FICHA TÉCNICA

## ADEGA DE PENALVA - BICAL 2021
## DOC DÃO

**GARRAFA 75CL**

### TECNOLOGIA:
Esmagamento com desengace total, sem maceração pelicular e fermentação em cuba de cimento. Estágio de 3 meses em barricas usadas.

### CASTAS:
Bical (Borrado das Moscas).

### PARÂMETROS ANALÍTICOS:
Álcool: 12,5% vol.
Acidez Total: 6,4 g/L
Acidez Volátil: 0,20 g/L
Açúcares Redutores: <1 g/L
pH: 3,06

### NOTA DE PROVA:
Amarelo citrino, aroma muito delicado, austero e algo enigmático. Sabor suave, fresco e com um toque levemente adocicado, próprio da casta. Para beber desde já ou nos próximos cinco anos.

### SERVIÇO:
Servir a 8°C sem decantação. Ideal como aperitivo ou para acompanhar pizas, sushi ou pratos asiáticos com picante moderado.

### 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
20-12-17