



A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – CLARETE 2018

DOC DÃO



TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, fermentação em lagar de inox durante um dia e terminou a fermentação em barricas usadas a 27°C, estagiou cerca 6 meses em barricas usadas e foi engarrafado ao fim de 18 meses.

CASTAS:

Lote de Tinta Roriz com Encruzado

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,5 g/L

Acidez Volátil: 0,54 g/L

NOTA DE PROVA:

Como o próprio nome indica é um vinho com pouca cor, aroma intenso e atraente com perfeito equilíbrio entre a fruta e a madeira. Sabor forte, taninos sedosos e frescos.

APTIDÕES:

Para beber desde já ou nos próximos dez anos. Servir a 16°C sem decantação. Acompanha todo o tipo de pratos.

ENOLOGIA:

António Pina / Virgílio Loureiro

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