A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – COLHEITA BRANCO 2021
DOC DÃO

GARRAFA 75CL

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:
Esmagamento com desengace, sem maceração pelicular e fermentação em cubas de cimento a 16-18°C.

CASTAS:
Encruzado, Bical e Malvasia-Fina.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:
Álcool: 12,5 % vol.
Acidez Total: 6,0 g/L
Açúcares Redutores: < 1 g/L
pH – 3,3

NOTA DE PROVA:
Amarelo citrino, aroma jovem, frutado, intenso e atraente. Na boca é uma bela surpresa, pela frescura da acidez, estrutura e final elegante.

APTIDÕES:
Prontíssimo a beber, recomendado para pratos de peixe e saladas. Servir a 8°C.

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