



A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – COLHEITA TINTO 2020 DOC DÃO



GARRAFA 75 CL

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba de inox a 28-30°C, com maceração prolongada, estágio de 2 meses em madeira de carvalho.

CASTAS:

Touriga Nacional, Jaen e Tinta Roriz.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,0 % vol.

Acidez Total: 5,2 g/L

Açúcares Redutores: <4 g/L

pH: 3,7

NOTA DE PROVA:

Vinho de cor intensa, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios das castas, frescura de boca e final longo. Para beber desde já ou nos próximos cinco anos.

SERVIÇO:

Deve ser apreciado com pratos de carne mais elaborados, queijos ou enchidos. Deve ser servido a temperatura de 18°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

29-12-17