



A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ENCOSTAS DE PENALVA – TINTO 2021 DOC DÃO



TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba inox a 28-30°C, estágio em cubas de inox durante 1 ano.

CASTAS:

Touriga Nacional 20%, Jaen 20%, Alfrocheiro 20% e Aragonês 40%.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 5.1 g/L

Açúcares Redutores: < 1 g/L

pH: 3,60

NOTA DE PROVA:

Cor rubi, aspeto brilhante, aroma limpo, com notas frutadas, de caruma de pinheiro e flores silvestres. Na boca tem boa frescura, corpo, taninos suaves e final agradável.

APTIDÕES:

Para beber desde já ou nos próximos cinco anos. Acompanha na perfeição, as refeições diárias. Deve ser servido a temperatura de 18 C.

ENOLOGIA:

António Pina

GARRAFA 75 CL E 37.5 CL

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

08-09-2022