



A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

MILÉNIO

ESPUMANTE BRANCO BRUTO – DOC DÃO



TECNOLOGIA:

Método Clássico, com fermentação em garrafa entre 14 e 15°C. O *dégorgement* fez-se ao fim de 12 meses.

CASTAS:

Malvasia-Fina.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,0 % vol.

Acidez Total – 6,1 g/L

Açúcares redutores: 4 g/L

pH – 3,00

NOTA DE PROVA:

Amarelo citrino, bolha fina e persistente, aroma delicado. Na boca surpreende pela frescura da acidez e leveza. Para beber já ou, idealmente, nos próximos dois anos. Servir a 6-8°C. Ideal para acompanhar a refeição do princípio ao fim ou para celebrar os bons momentos da vida.

ENOLOGIA:

Virgílio Loureiro / 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

10-1-18