



A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

MILÉNIO - ESPUMANTE BRANCO SECO - DOC DÃO



GARRAFA 75 CL

TECNOLOGIA:

Método Clássico, com fermentação a 14°C e *dégorgement* ao fim de 12 meses.

CASTAS:

Malvasia-Fina e Cerceal-Branco.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12,0% vol.

Acidez Total: 6,1 g/L

pH: 3,10

PROVA:

Amarelo citrino, bolha fina e persistente, aroma levemente frutado e sabor fresco, crocante e com final elegante.

APTIDÕES:

Ideal para acompanhar a refeição do princípio ao fim ou celebrar os momentos especiais da vida. 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

12-6-18