



A Fortaleza do Dão

## FICHA TÉCNICA

### ADEGA DE PENALVA – MACERAÇÃO PELICULAR DOC DÃO 2021



GARRAFA 75 CL

#### TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, a fermentação foi espontânea com maceração pelicular durante 15 dias em cubas de inox e estágio de 6 meses em barricas carvalho francês usadas. O lote foi elaborado com as castas, 40% Encruzado, 30% Malvasia-Fina e 30% Cerceal-Branco.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12,5 % vol.

Acidez Total: 5,8 g/L

Açúcares Redutores: <1 g/L

pH: 3,30

#### NOTA DE PROVA:

Amarelo palha, aroma delicado, criando expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, fresco, elegância, com enorme complexidade.

#### APTIDÕES:

Para beber desde já, mas com um enorme potencial de envelhecimento, que lhe permitirá adquirir grande complexidade. Servir a 16°C sem decantação. Ideal para acompanhar crustáceos grelhados, peixes delicados ou carnes brancas.

#### 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](mailto:geral@adegapenalva.com) – [www.adegapenalva.com](http://www.adegapenalva.com)

20-12-17