

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA - RESERVA 2021 – DOC DÃO



GARRAFA 75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, sem maceração pelicular e com 2/3 da fermentação em cuba de inox e 1/3 em barrica nova.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13,0 % vol. Acidez Total – 6.4 g/l pH – 3,10

NOTA DE PROVA:

Amarelo citrino, aroma delicado, pouco exuberante e criando expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, fresco, dominado pela boa acidez, elegância, complexidade e o carácter da casta.

APTIDÕES:

Para beber desde já, mas com um enorme potencial de envelhecimento, que lhe permitirá adquirir grande complexidade. Servir a 10°C sem decantação. Ideal para acompanhar crustáceos grelhados, peixes delicados ou carnes brancas.

ENOLOGIA:

António Pina