



A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – RESERVA 2019

DOC DÃO



GARRAFA 75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, fermentação em lagares de inox a 28-30°C, com maceração prolongada, estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano.

CASTAS:

Touriga Nacional, Jaen, e Tinta Roriz.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,3 g/L

Acidez Volátil: 0,58 g/L

NOTA DE PROVA:

Cor rubi, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios das castas, frescura de boca e final longo. Deve ser apreciado com pratos de carne mais elaborados, queijos ou enchidos, e deve ser servido a temperatura de 18°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

20-12-17