A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ENCOSTAS DE PENALVA - BRANCO 2022
DOC DÃO

GARRAFA 75CL e 37.5 CL

TECNOLOGIA:
Esmagamento com desengace, sem maceração pelicular e fermentação em cuba de cimento a 18-19°C.

CASTAS:
Malvasia-Fina 60%, Bical 20% e Cerceal-Branco 20%.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:
Álcool: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,9 g/L
pH: 3,20

NOTA DE PROVA:
Amarelo citrino, aroma jovem, intenso e atraente. Na boca é uma bela surpresa, pela frescura da acidez, estrutura e final elegante. Prontíssimo a beber, embora possa ser guardado por um ou dois anos. Servir a 8°C, para alegrar as refeições de todos os dias.

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
22-5-2023